



Porte de l'Olivet

IGP PAYS D'HERAULT CESSENON BLANC

ASSEMBLAGE

70% grenache blanc, 20% vermentino, 10% colombard

TERROIR

Sols d'alluvions argileux situés de part et d'autre de l'Orb.

VINIFICATION

Récolte nocturne aux heures les plus fraîches de l'été, vinification à basse température, élevage sur lies fines.

DEGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets brillants, nez de fruits à chair blanche, bouche acidulée et arômes de fruits exotiques. Finale ronde et élégante grâce à un élevage sur lies fines.

SERVICE

Température de service 8°C à 10°C. Idéal pour accompagner un caviar d'aubergines ou partager un moment de convivialité entre amis.

GARDE

1 à 2 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188390252

Carton : 3760188390269

