

Michel SARRAN

Vin blanc moëlleux

Appellation:	IGP Pays d'OC
Cépages:	Sauvignon blanc (70%) – Muscat (30%)
Alc. / Vol.:	13%
Sol:	Les vignes sont plantées dans un sol composé de galets roulés villafranchiens qui permettent de mieux stocker la chaleur du soleil le jour et de la restituer la nuit. Sol de grès ferrugineux du Crétacé.
Vinification:	Fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable pendant trois semaines. Vignoles certifiés HVE3
Couleur:	Jaune pâle brillante.
Nez:	Délicatement fruité, aux senteurs des zestes d'agrumes.
Dégustation:	Vive et fraîche en bouche, aux saveurs acidulées de pâte de coing, avec une finale gourmande de confiture d'agrumes.
Conservation:	Jusqu'à 3 ans
Accord Mets et vin:	Il accompagne parfaitement le foie gras, les fromages persillés et les desserts comme la Recette Signature du Chef Michel Sarran : <i>"Pêches en gelée, parfum de verveine, chantilly au lait d'amande".</i>



Les Vins du Chef Michel Sarran - Cuvée Gourmet

Sa légendaire bonhomie, son sourire plein de gentillesse et sa carrière étoilée ont fait du chef Michel Sarran une figure incontournable de la gastronomie française. Connus du grand public grâce à son rôle de juge dans Top Chef, cet artiste cuisinier est un représentant emblématique de la région Occitanie. Comme pour ses plats, le chef a sélectionné des cépages d'exception. Les cuvées "Gourmet" sont en effet élaborées à partir de raisins scrupuleusement choisis et élus par le Chef. Son savoir-faire révèle en lui-même toute l'élégance, la puissance et le raffinement des vins du Sud de la France.