



Avenue de la Mer

N°1 GRENACHE BLANC

Vin blanc



Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : 100% Grenache Blanc.

Alc. / Vol. : 13,5 %

Sol : Plaine avec enherbement des vignes.

Vinification : Récolte mécanique nocturne, avec sélection parcellaire, pour retenir l'acidité et la fraîcheur. Egrappage complet et macération à froid. Pressurage avec séparation des différentes qualités de jus de presse. Fermentation alcoolique entre 15 et 17°C pendant 20 jours. Fermentation malolactique bloquée.

Couleur : Jolie robe d'un jaune soutenu.

Nez : "Fraîcheur verte" serait le caractère le plus représentant de cette magnifique cuvée. Les arômes explosent dans les notes de fruits frais, des agrumes et de la pomme verte.

Dégustation : Vin gourmand et riche en bouche avec des saveurs de poire juteuse qui mène vers les notes raffinées des amandes fraîches et de minéraux salés. Cuvée offrant un bel équilibre vif.

Service : A servir entre 10 et 12°C.

Conservation : Jusqu'à 3 ans.

Mets et vins : Ce vin peut être servi avec n'importe quel apéritif ou entrée. D'une intensité élevée, ce vin se marie avec une grande variété de mets, des plats de poisson et de fruits de mer ou bien viandes riches comme l'agneau.



La Collection Avenue de la Mer est disponible sous 6 références différentes.



Wines & Brands
+33 (0)6 07 71 20 36
contact@winesandbrands.com
257, Allée du Mas Nègre
34970 LATTES
FRANCE