

Massamier La Mignarde

Tel : 04 68 91 64 55, fax : 04 68 91 44 10
e-mail : frantz.venes@massamier-la-mignarde.com

Blanc Troublant n°1

**Appellation :**

Vin de Pays d'Oc

Cépages :

40% Sauvignon, 30% Chardonnay, 20% Rolle, 10% Viognier

Vinification :

Macération pelliculaire puis pressurage; fermentation avec contrôle des températures pendant plus d'un mois.

Dégustation :

Nez explosif, on retrouve des notes de fruit et de fleur. En bouche bel équilibre entre la fraîcheur et la rondeur.

Commentaires :

Ce vin est très flatteur au nez et élégant en bouche. Il peut se servir en apéritif ou accompagne très bien des fruits de mer comme les coquilles Saint Jacques.

Conditionnement :

Bordelaise verte de 75 cl en cartons de 6 vert.