

# Abbaye Sylva Pana

## LES MOINES BLANCS AOP FAUGERES



### Cépages

---

45% Roussanne, 45% Grenache blanc, 5% Vermentino

### Terroir

---

Schistes, argilo-calcaire et marbres

### Vinification

---

Vendanges manuelles, pressurage direct et mise en fermentation à basse température.

### Dégustation

---

Très belle robe jaune pâle, brillante et de bonne intensité.

Le nez est frais, aromatique et fin.

La bouche dégage des arômes de pêche de vigne, fleurs blanches, un vin charnu avec une finale miélée.

### Accords

---

Ce vin accompagnera vos apéritifs, entremets, crustacés, poissons, volailles et viande blanches. Excellent sur les fromages de chèvres et de brebis

### Garde

---

A boire dans sa jeunesse.

### Température conseillée

---

entre 8 et 10 degrés