



LE CHANT DES CIGALES

VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE

Cépages

40% SAUVIGNON, 40% CHARDONNAY, 20% VERMENTINO

Terroir

Sousbergues calcaires du miocène

Vinification

Pressurage direct, débourage de 24H à 36H à une température de 8°C, fermentation à basse température, 14°C.

Dégustation

La robe est or lumineuse et brillante.

Le nez est intense avec des notes d'agrumes et aubépines.

En bouche, l'attaque ample, souple et ronde laisse apparaître une note citronnée

Accords

Sur les crustacés et poissons grillés ou en sauce, les volailles et bien sûr en apéritif

Garde

A consommer dans sa jeunesse

Température conseillée

entre 8 et 10 degrés