

P R I E U R É
de
V A L C R O S E

« Cuvée Valentine »

« Beaucoup de fraîcheur sur des arômes végétales de buis, des notes de pamplemousse et de fruits de la passion »

Dégustation :

Jolie robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez fin d'agrumes, de fleurs de genêt et de buis. Un bon équilibre en bouche, avec de la vivacité, de la fraîcheur. Une finale fine et délicate sur des notes de pamplemousse.

Température de service : 8 à 12°C.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

Accords mets/vin : Fruits de mer, poissons grillés et cuisine « fusion » aux mélanges aromatiques vifs et frais



Fiche technique :

Dénomination : IGP de l'Hérault

Couleur : Blanc

Degré alcoolique : 13°

Terroir : Sols Argilo-calcaires

Cépage : 100% Sauvignon

Vinification : Production sans engrais chimique, sans pesticide, sans désherbant. Pas de défanant : Label Agriculture Biologique. Vinification traditionnelle. Pressurage direct, bâtonnage sur lie et vinification sous maîtrise des températures.

Millésime : 2014

