



APPELLATION

Vin de Pays des Cévennes



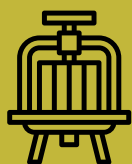
TERROIR

Argilo-calcaire



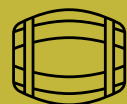
CÉPAGES

- Sauvignon Gris (25%)
- Sauvignon Blanc (25%)
- Viognier (50%)



VINIFICATION

- Égrappage
- Pressurage direct
- Vinification en cuve sur lies



ÉLEVAGE

6 mois en cuve



DÉGUSTATION

Teinte couleur d'or clair, nez fin sur des notes d'acacia ou de verger en fleur. Minéral et fruité!



ACCORDS GOURMANDS

Idéal à l'apéritif, sur un buffet printanier ou avec des poissons à la plancha.



COMMENTAIRE DU VIGNERON

Un assemblage particulier qui allie la fraîcheur du sauvignon blanc et les arômes du viognier, toute la fraîcheur du terroir. En retrouvant dans nos vins l'arôme du freesia (fleur rouge, rose ou blanche) l'idée d'une nouvelle gamme de cuvée est née. Fruit, fraîcheur, finesse et gourmandise sont réunis dans ce vin.



BLANC | 2023

Freesia

Certifié agriculture biologique depuis 2009
Certifié culture en biodynamie depuis 2011

