

MARIS - CASSE CROÛTE BLANC - IGP Pays d'Oc

Un vin à deux, entre amis, c'est le vin qui met les coudes sur la table. Spontanées, fraîches, gourmandes, ses fruits glissent de l'apéritif au barbecue, des salades aux plateaux de fromages. Rien de technologique dans tout cela, juste les mains de nos agriculteurs biologiques qui expriment naturellement le terroir de leurs raisins

Vinification

Pressurage direct sans soufre. Fermentation à basse température et élevage sur lie avec bâtonnage en cuve.

Spécificité

Vin Biologique

Cépages

CHARDONNAY-GRENACHE

Dégustation

Ce blanc délicat et fruité est un vrai plaisir. Il révèle un nez franc avec des notes florales s'ouvrant sur des arômes de fruits jaunes et des notes de vanille. En bouche, ce vin présente un bel équilibre, avec une extension sur la pomme. Finale franche et tendue. Un vin frais et fruité !

Accord mets et vins

Poissons, tapas. Cuisine méditerranéenne

Température de service

10-12°C

Volume

75 cl

Alcool

13%

Frais

Rond

Fruité

Floral

Sec

Doux

