

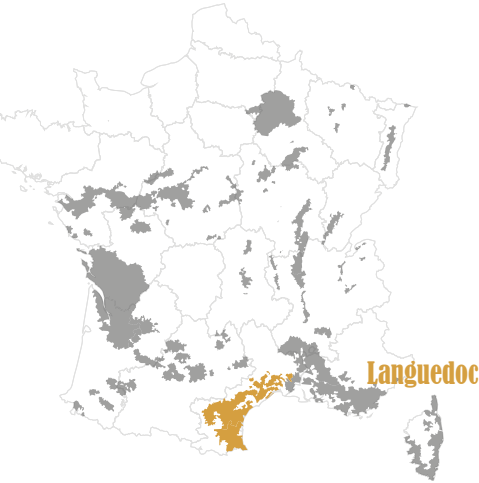
COLOMBARD Cuvée du Berger

IGP Pays d'Oc blanc

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

IGP : Indication Géographique Protégée



Le Terroir littoral est solaire et généreux, offrant des vins gourmands, sur les agrumes.

Ce vin est élaboré à partir du vignoble situé sur le littoral autour de Sète.

LOUIS FFFRE



Cépages

Colombard.



Elaboration - Vinification

Techniques viticoles et œnologiques modernes favorisant la révélation des arômes de cette IGP.



Dégustation

Robe : Jolie robe jaune pâle.

Nez : riche et aromatique, avec des saveurs intenses de fruits et des notes végétales : groseille, fruits de la passion, agrumes. Il a des nuances florales et un parfum minéral.

Bouche : belle attaque, bonne acidité et une finale riche et ronde.



Accords mets et vins

A déguster à l'apéritif, il sera idéal avec des fruits de mer, du poisson et de la cuisine estivale.

A servir à une température de 6 à 8°C.

Garde



A déguster dans les 1 à 3 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 –

N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Octobre 2024.