



Vin de France Blanc

Caractère du vin

Fraîcheur	● ● ● ● ○
Structure	● ● ● ● ○
Puissance	● ● ● ○ ○
Volume	● ● ○ ○ ○

Frénésie

Vin de France

Commentaire de dégustation

Nez agréable délicatement fruité, mêlant des notes exotiques et citronnés. La légèreté et l'équilibre en bouche en font un vin frais et rafraîchissant. A déguster bien frais.



Citron vert



Ananas



Melon

Terroir

Sol Argiles Limoneuses

Cépage

80% Sémillon – 20% Sauvignon

Vinification

Vendanges mécanique et pressurage pneumatique. Débourage et fermentation alcoolique en cuve inox ou béton. Vinification courte et à basse température pour favoriser la fraîcheur et le fruit.

Accords

Apéritif, Bulot mayonnaise, salade estival.

Garde

3 ans

Température de service

8 °C