

SORCIER 2024

IGP Cévennes Blanc



Dégustation :

Le nez s'ouvre sur des arômes pâtissiers, et d'agrumes.
La bouche reprend les arômes fruités du nez avec beaucoup d'intensité et de croquant.
Joli millésime soutenu par une belle fraîcheur et une finale saline.

Accords mets et vins :

Ce vin au caractère très frais sera le compagnon idéal de spaghetti aux coquillages et persillade.

Service :

Température de 11-13 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Assemblage sur vins finis de Chardonnay (60%) Sauvignon (40%)
Les vignes sont sur des sols argilo-calcaire avec petits cailloutis.

% alcool : 12 %

Sulfites : 49mg/l