

INSOLITE BLANC 2023-24

VDF



Dégustation :

Un joli blanc aromatique et fruité. On retrouve des notes de pêche, ananas et de fruits exotiques.

Beaucoup de gourmandise en bouche sur les parfums du nez et une récolte au plus juste pour une belle fraîcheur.

Accords mets et vins :

Ce vin généreux se dégustera en apéritif accompagné de fromage à pâte molle. Il se mariera très bien avec un curry de poisson ou un carpaccio de poisson cru.

Service :

Température de 11-13 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Assemblage sur vins finis de chardonnay 2023 (50%) et muscat 2024 (50%)

Les vignes sont sur des sols argilo-calcaire avec petits cailloutis.

% alcool : 13.5%

Sulfites : 53 mg/l