

C'est un vin qui ôte la soif. Dont nous aurions mauvaise grâce à ne pas faire sauter le bouchon en toute occasion. Il appelle le verre ballon, les nourritures salées que l'on grignote avant de passer à table ou en début de repas. Il fait saliver, prépare la bouche jovialement, incite à trinquer, à saluer une présence improvisée. C'est un vin qui se boit comme une accolade fraternelle.

Alain Aviotte\_  
([en savoir plus](#))



### Classic

Cépages :  
Ugni-blanc 70% - Colombard 30%

Consommation :  
Servir frais. A consommer à tout moment de la journée (très rafraîchissant), en apéritif, avec de la charcuterie, des poissons et des fruits de mer...

Dégustation :  
Classic ou la revanche d'un vin de soif...  
Magnifique intensité pour un vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes avec de belles nuances de fruits exotiques. De l'équilibre et de la légèreté pour un vrai compagnon de soif et de plaisir. Toujours garder une bouteille dans la porte du réfrigérateur...  
au cas où quelqu'un...

Conservation :  
Au frais, debout, dans un endroit sombre. Exprimerà tout son potentiel dans les 18 mois qui suivent le millésime.  
Disponible au choix sur demande avec bouchon ou capsule à vis.



Téléchargement



Retour liste



Ampélographie



Médailles & Récompenses



Suivant