

# LE PIGEONNIER BLANC

AOC COSTIERES DE NÎMES

## Cépages :

50% Grenache Blanc ,30% Vermentino et  
20% Roussanne

## Vinification et élevage :

La récolte des raisins est faite de nuit.

La vinification est traditionnelle et elle est suivie  
d'un élevage en cuve qui dure entre 4 et 5 mois.

## Potentiel de garde :

À boire dans les 3 ans.

## Description organoleptique :

La robe est d'un blanc tirant vers l'or, au nez c'est  
une explosion aromatique de fruits frais,  
d'agrumes et de pêche blanche.

En bouche nous retrouvons cette fraîcheur  
aromatique équilibrée.

## Accords mets et vins :

Ce vin blanc se déguste parfaitement en apéritif  
accompagné de tapas, mais aussi sur des poissons  
grillés et fruits de mer.

## Degré alcoolique :

14%vol

À déguster entre 6° et 10°

