
PAZAC

GRANDS VINS

MEDENAS *Blanc*

IGP COTEAUX DU
PONT DU GARD

Cépages :

25% Muscat, 22% Grenache blanc, 16% Viognier, 15% Chardonnay, 11% Vermentino, 11% Marsanne.

Vinification et élevage :

Récolte à la machine à vendanger, suivie d'une vinification traditionnelle. Elevage en cuve de 6 mois puis embouteillage au début du printemps.

Potentiel de garde :

À boire dans les 2 ans.

Description organoleptique :

Robe dorée très claire.

Au nez, des notes citronnées mêlées à des arômes de fruits blancs au sirop. Un parfait équilibre vif, frais, aromatique et très agréable au palais.

Accords mets et vins :

Ce vin convient très bien en apéritif, il excelle sur les fruits de mer et les spécialités fromagères (fondues, tartiflettes et raclettes), ainsi que sur des poissons grillés.

Degré alcoolique :

13°

À déguster autour de 6° à 10°.

