

# LE PIGEONNIER BLANC

AOC COSTIERES DE NÎMES

## Cépages :

50% Grenache Blanc, 30% Vermentino, 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°

À déguster entre 6° et 10°.



VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE