



# PAZAC

## GRANDS VINS

### Cépages

**50%** Grenache blanc,  
**40%** Chardonnay  
et **10%** Marsanne.

### Vinification et élevage

Vinification traditionnelle.

Élevage en cuve de 6 mois  
puis embouteillage au début  
du printemps.

### Potentiel de garde

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.

Dégustation entre **6** et **10°C**.

75CL

12.5% vol.

PAZAC  
GRANDS VINS

Route de Redessan - 30 840 Meynes

(+33)4 66 57 59 95