



IGP - Pays d'Oc
VERMENTINO
« Les Acanthes »



Présentation : Bouteille de 75 cl bouteille
« Bordelaise ».

Zone de production : commune de Saint Laurent des Arbres

Superficie du Vignoble : 6 hectares

Rendement maximum : 70 hl/ha

Age du vignoble : 15 ans

Terroir : Sol argilo-calcaires et caillouteux

Cépage : Vermentino (100%, arômes floraux)

Vinification : Encuvage à froid. Pressurage direct. Débourage. Fermentation de 10 à 15 jours conduite à basse température (14°).

Caractères gustatifs :

Œil : robe brillante jaune clair.

Nez : arômes délicats de fleurs.

Bouche : fraîcheur, rondeur et minéralité.

Conseils de Dégustation :

A déguster en apéritif, sur une salade composée, des fruits de mer ou des poissons grillés.

Température idéale de service : 10°C-12°C.

Aptitude au vieillissement : 1 à 2 ans.