



VIN DE FRANCE
BLANC
« Les Acanthes »

Présentation :
Bag in Box de 10 L et de 5 L

Zone de production : Communes de Pujaut et de Rochefort du Gard

Superficie du Vignoble : 5 hectares

Rendement maximum : 80 hl/ha

Age du vignoble: 15 ans

Terroir : Sol argilo-calcaires et alluvionnaires

Cépage : 50% Grenache blanc – 30% Clairette – 20% Bourboulenc

Vinification : Encuvage. Macération et fermentation à 24° pendant 15 jours. Décuvage et Pressurage.

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