

LE FRUIT DÉFENDU

Blanc 2024

Vin de France, VSIG, France

La version Blanc du fameux Fruit Défendu.



PRÉSENTATION

Dans l'esprit de Fruit Défendu : l'assemblage du grenache pour le fond, du Colombard pour l'équilibre et la fraîcheur et du Muscat pour son côté aromatique et baroque donne à ce vin son caractère unique.

TERROIR

Nous achetons des raisins à des voisins vignerons sur des terroirs majoritairement argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Les vignes sont travaillées dans les règles de l'art avec toujours le plus grand respect pour l'environnement

Vendanges machine pour permettre de récolter la nuit.

VENDANGES

20 Août

VINIFICATION

Tout est pressé indépendamment, les moûts sont débourbés à basse température, fermentation à 16-17°C en cuves inoxydables, légère filtration avant mise en bouteille

ÉLEVAGE

En cuves inox, mise en bouteilles précoces.

CÉPAGES

Colombard 50%, Vermentino 20%, Grenache blanc 15%, Piquepoul 10%, Pinot gris 5%

SERVICE

Température de service 12°C

POTENTIEL DE GARDE

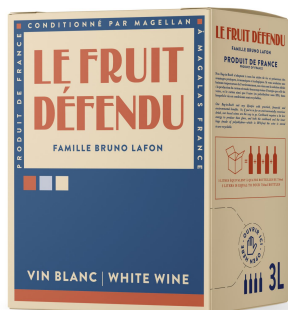
2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Des notes d'agrumes, en bouche une bonne fraîcheur et aromatique apportée par la touche de muscat.

ACCORDS GOURMANDS

A accorder avec des fruits de mer aux saveurs d'Asie du Sud-Est comme le citron vert, le piment et la coriandre ou les galettes de poisson thaï. Essayez-le avec des plats accompagnés de purées de pois.



LE FRUIT DÉFENDU

467 avenue de la gare, 34480 MAGALAS

Tel. 04 67 36 20 83 - famille@famillebrunolafon.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

