



BIO depuis 1987

DOMAINE de TAVERNEL

VIN BIO



Blanc 2018

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2019

Région et appellation

Vin de Pays du Gard Blanc 2018

Terroir

Vignoble situé au nord de la ville d'Arles, au pied du versant sud de la Costière. Les terres sont argilo-limoneuses avec une forte proportion de sable, garant d'un sol bien aéré et parfaitement drainé.

Climat

Méditerranéen chaud et sec.

Cépages

Vermentino (30%), Muscat (42%), Colombard (20%), Gewurztraminer (8%).

Vinification

La vendange est vinifiée en macération pelliculaire et débourbage des moûts à froid (10°C). La fermentation s'effectue à basse température (environ 18°C) pendant 10 à 15 jours.

Notes de dégustation

Apparence

Robe jaune légèrement dorée avec une belle brillance.

Nez

Nez fin de fleurs blanches et d'écorce d'agrumes (pamplemousse)

Bouche

L'attaque en bouche est légèrement acidulée avec les mêmes notes aromatiques qu'en nez. La finesse et l'élégance dominent pendant la dégustation avec une finale assez douce. La teneur en gaz carbonique apporte quelques sensations de picotement en bouche et renforce la fraîcheur du vin.

Accords gastronomiques

À déguster en apéritif ou en accompagnement de poisson (loup en papillote aux saveurs de méditerranée). Pâtisseries provençales (oreillettes, navettes à l'anis), poire Belle Hélène.

Température de service

14°C

Garde

À consommer dans l'année.

