

BIB IGP Coteaux Pont du Gard Blanc

Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 22 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 60 hl/ha

Vinification



- Traditionnelle (max 17°C)
- **Élevage** (type et durée) : Cuves inox
- Débourageage à froid
- **Assemblage (cépages)** : Grenache blanc, Colombard, Soreli, Viognier

Dégustation



- **Œil** : Jaune brillant, limpide
- **Nez** : Fleurs blanches, pêche blanche
- **Bouche** : Vif avec des arômes d'agrumes
- Après ouverture à conserver au frais sous 3 mois

Gastronomie



- **Température dégustation** : 8/10 °C
- **Accords mets et vin** :
Apéritif
Moules marinière
Tarte aux légumes du soleil
Courgettes farcies

