

IGP Coteaux du Pont du Gard

MISS'TERRE

Blanc



Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 32 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 50 hl/ha

Vinification



- Traditionnelle (max 17°C) de plusieurs semaines dans des cuves inox
- **Élevage (type et durée)** : Cuves inox sur lies fines (3 mois)
- **Assemblage (cépages)** :
 - 50% Soreli
 - 20% Viognier
 - 30% Grenache blanc

Dégustation



- **Œil** : Robe fine et dorée, aux reflets verts
- **Nez** : délicat, parfum de fleurs blanches
- **Bouche** : notes de poire
- **Garde** : 1 an

Gastronomie



- **Température dégustation** : 8 à 10 °C
- **Accords mets et vin** :
 - Apéritif
 - Poissons
 - Viandes blanches
 - Salade de fruits estivale
 - Tarte aux fruits rouges