



Le mariage du blanc
et du chêne

CUVEE L'EMPREINTE AOP MINERVOIS BLANC



Cépages :

Grenache blanc 60%, Vermentino 30%, Viognier 10%.



Dégustation :

D'une belle robe or brillante, L'Empreinte présente un nez complexe de fruits à chair blanche, réhaussé de fines notes de miel et de crème de marrons.

L'onctuosité conférée par l'élevage en barriques s'harmonise parfaitement avec la fraîcheur acide apportée par nos terroirs.



Accompagnement :

Une Cuvée qui accompagnera parfaitement vos fromages à pâtes molles, une viande blanche ou des poissons en sauce.



Température :

8 - 10°C



Garde :

A boire dès à présent où à conserver jusqu'à 5 ans



Le saviez-vous ?

Adossées à la montagne Noire, les parcelles apportées à la cave s'étagent jusqu'à 400 m d'altitude, ce qui les prémunit en partie des grosses chaleurs qui touchent les zones méditerranéennes de plaine. Ces secteurs sont idéaux pour la production de vins blancs à la fraîcheur préservée.