

Amour de Blanc

Millésime 2024 • IGP Cévennes

GAMME • LES AMOURS



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Sauvignon blanc, Rolle

Âge des vignes : 20 ans

Rendement : 70 hectolitres par hectare



Vinification

Macération : pressurage direct, débouillage, température de fermentation de 15 à 18°C.

Élevage : 6 mois en cuve inox

Garde : à boire maintenant, il se conservera 2 à 3 ans



Typicité

Léger Puissant

Souple Structuré

Sec Moelleux



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de fruit de la passion et des notes de fleur blanche.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des huîtres, des fruits de mer ou des moules marinières.



Degré alcoolique : 12,5% vol

Température de service : 8°/12°C

DOMAINE
GRAND-CHEMIN

VIGNERONS



DE PÈRE EN FILS

CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr