



Cuvée Angélique 2018

IGP CEVENNES

BLANC



Cépages : Sauvignon 80% et Grenache blanc 20%

Viticulture : Le sol est travaillé biologiquement depuis 10 ans dans le respect de l'environnement.

Vinification : Eraflage et pressurage direct.

Note de dégustation : Robe Or pâle.
Nez intensément fruité et gourmand sur des notes d'agrumes. Une attaque en bouche fraîche avec un final rond apporté par le grenache.

Accords : Idéal en apéritif et en accompagnement de fruits de mer et crustacés. A boire frais.

Disponibilité : 75cl en carton de 6 bouteilles.

Servir : à 12°C

Domaine Fortuné – 9 Rue des Aires – 30250 SOUVIGNARGUES

Tél : 07.72.35.93.54

Mail : domaine.fortune@gmail.com

Site : www.domaine-fortune.com