



# Cuvée Angélique 2019

IGP CEVENNES

BLANC



**Cépages** : Sauvignon 80% et Chardonnay 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.

**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](mailto:domaine.fortune@gmail.com)

Site : [www.domaine-fortune.com](http://www.domaine-fortune.com)