

# LES DOLINES BLANC - 2022

*Vin blanc sec et aromatique*

**TERROIR:** MONTÉGUT PLANTAUREL / ARIGILO-CALCAIRE

## CÉPAGES:

Chardonnay 70 %

Sauvignon Gris 30%

## VINIFICATION:

Pressurage lent

Fermentation à basse température

## DÉGUSTATION:

Avec une robe cristalline, il possède des reflets verts.

Un nez aux notes de fleur blanche et d'agrumes,

il est frais, rond avec une bonne acidité qui apporte de la longueur en bouche.

Bel équilibre.

## ACCORDS METS & VINS:

Poissons, fruits de mer, fromage, plats cuisinés à la crème.

## GARDE:

Entre 1 an et 3 ans.



FRUITÉ



FLORAL



AMERTUME



BOISÉ



ROND



FRAICHEUR



INTENSITÉ

