

DUOS DE BEAUBOIS IGP OC



COULEUR : Blanc

MILLESIME : 2019

CEPAGES : 50% Viognier Clos la Réussite
50% Vermentino Clos Pierre

SOL : Cailloutis villafrenchiens, Gress

CULTURE : Agriculture Biologique (Ecocert)

VINIFICATION : Temperature 16° C

ELEVAGE : 2 Mois sur lies en cuves.

QUANTITE : 8 000 Bouteilles.

DEGUSTATION : Robe brillante et dorée, reflets verts.
Le nez se veut radicalement original avec une dominante agrumes, citron vert.
En bouche, notes minérales et silex.
La finale soyeuse et désaltérante.
Parfait sur apéritifs, les buffets, poissons, et fromages.
T 8-10°C, Garde 2 ans