

Région	Languedoc / Roussillon
Appellation	Languedoc
Producteur	Domaine de Fabrègues
Contenance	75cl
Cépages	70% Grenache, 30 % Vermentino
Temp. de service	12 - 14°
Durée de garde	2 à 4 ans
Accords avec familles de plats	ENTREE FROIDE FROMAGE POISSON VOLAILLES



Commentaire de dégustation

Couleur : belle robe pâle avec de beaux reflets dorés.**Nez :** vin très expressif sur des notes de fleurs blanches (lys, jasmin), de menthe poivrée et de poire williams.**Bouche :** la bouche est tendre en attaque, plus vive en finale. On conserve du dynamisme sur ce blanc.**Dégustation :** à boire bien frais. Idéal avec des poissons grillés et de la viande blanche.