

Un Minervois certifié BIO minéral, fruité et net!

35 % Rolle, 35 % Grenache blanc et 30 % Marsanne sur sols argilo-calcaires.

Pressurage direct, suivi d'un débourbage classique.
Fermentation entre 16 et 18 °C avec bâtonnage des lies en fin de fermentation.
Élevage sur lies et conservation à basse température.

Robe jaune pâle au reflets verts et argentés.
Nez fin, fumé, craie avec des notes de citrons jaunes, poires, fleurs blanches et pêches blanches.
Attaque en bouche vive, ample, gras avec une finale savoureuse et fruitée.

Vin à boire dès maintenant ou dans les 4 prochaines années.
A servir bien frais sur des huîtres, crustacés, poissons grillés ou en sauce, pâtes fraîches, sushis et fromages secs.

AOP Minervois blanc :
EAN 13 bouteilles de75 cL : 3760172991076.
EAN 13 carton de 6 bouteilles de 75 cL : 0 3760172991083.
Palette Euro 80*120 : 600 bouteilles avec 100 cartons de 6 sur 5 couches.



pierrick harang wine

3 rue Léon Vaudoyer - 66000 Perpignan - France
Tel : + 33 660 852 930 - contact@phwine.fr - www.phwine.fr