



IGP OC

DOMAINE LA CROIX BELLE

Blanc sec « Caringole »

Légèreté et fruit



Cépages : Chardonnay & Sauvignon

Sol : Argilo-calcaire.

Vinification : Traditionnelle, fermentation à basse température. Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 4 mois.

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez frais et expressif de fruits blancs (pêche, poire) et d'agrumes. Attaque franche, arômes de fruits exotiques (mangue), de poire, fraîcheur et longueur en bouche.

Accord mets/vin : Servir frais entre 10/12°C., à l'apéritif, sur des fruits de mer, du poisson frit, des salades composées ou du fromage de chèvre.