



IGP PAYS D'OC

DOMAINE DES LAURIERS

Blanc Sec « Paredaux »

Ample et fruité : abricot & passion



Cépages : 40% Rolle ; 60% Terret

Sol : Coteaux de marnes.

Vinification : Agriculture Raisonnée.

Vendanges de nuit pour la fraîcheur. Transport de la vendange par remorque tout inox à chapeau hermétique. Processus de vinification sous gaz inerte. Pressurage pneumatique et contrôle des températures par thermo plaque. Fermentation de 3 semaines.

Dégustation : Une belle robe brillante, jaune claire. Nez jeune et puissant, au caractère fruité avec des notes florales. Bouche agréable avec beaucoup de gras, fruitée et ronde.

Accord mets/vin : Servir frais, entre 10 et 12°C, pour accompagner des plats de crustacés et de poissons en sauce. Peut également être servi en apéritif, à une température de 8°C.