



VDP DE L'ARIEGE

DOMAINE DE LASTRONQUES

Blanc Sec



Cépages : Chardonnay (40%), Sauvignon gris (40%), Chenin (20%)

Vinification & Élevage : Pressurage direct, débourage à froid, fermentation en cuve avec contrôle des températures. Elevage en cuve. Filtration sur plaques de cellulose.

Dégustation :

Un nez discret de fleurs blanches, une bouche fraîche, légèrement pétillante et vive. Notes minérales.
Accords : apéritifs, coquillages et crustacés, poissons grillés ou accompagnés de sauce