



IGP COTES DE THONGUES

DOMAINE ERIC GELLY

Blanc sec « Plaisir des sens »



Cépages : 50% Chardonnay, 30% Viognier, 20% Sauvignon

Sol : Sol Argilo-Calcaire.

Vinification : Après le pressurage direct, le débourage est effectué à 7°C pendant 48h. Vinification à 18°C.

Conseil de dégustation : Servir très frais entre 8 et 10°C.

Accord Mets & Vins : Ce vin accompagnera parfaitement un apéritifs, un tajine de poisson, un poulet au citron, des crustacés ou un dessert au chocolat.

Dégustation : Une robe très pâle, presque blanche, aux reflets nacrés. Un nez complexe et doux aux arômes fruités et poivrés. La bouche est dynamique, apportant des notes de fruits à chair blanches, mêlées aux fruits exotiques. Une belle longueur en bouche.