



I.G.P Côtes du Tarn

L'ÉCHAPPEE

Blanc Doux

Cépages : Mauzac, Muscadelle

Terroir : Argilo-Calcaire

Rendement moyen : 40Hl/ha

Titre alcoométrique : 12% Vol.

Vinification :

Vendanges à la mi-octobre, pressurage pneumatique avec une fermentation à basse température.

Dégustation :

Le bouquet est frais et intense, aux notes de fruits jaunes. La bouche est gourmande, croquante, fruitée et légère.

Accord mets/vins :

Vin convivial à partager à tout moment : en apéritif, sur une entrée froide, sur un foie gras, comme vin de dessert...

A déguster frais d'ici 2 ans.

