



La fraîcheur de ce Blanc est surprenante ! Une gorgée, les yeux fermés, et vous êtes directement transportés en bord de mer. On entendrait presque le bruit des vagues... Pour les chanceux qui y sont déjà, il ne fait nul doute que Le Bon Pinard Blanc sera l'allier hors-pair de vos poissons et coquillages.

| Cépages

60% Sauvignon Blanc - 40% Viognier

| Terroir

IGP Pays d'Oc. Coteaux argilo-calcaires et alluvion

| Conduite de la vigne

En agro-écologie certifié HVE et Terravitis.

| Vinification et élevage

Vendange de nuit, fermentation à basse température en cuve inox et élevage sur lies fines.

| Commentaires de dégustation

Au nez c'est une vraie explosion florale, en bouche on a de belles notes citronnées offertes par le Sauvignon. Le Viognier vient structurer le tout pour lui donner cette longueur infinie qui nous fait saliver.

| On mange quoi avec?

Il s'autosuffit lors d'un apéro improvisé ou, accompagné d'une ronde de fruits de mer si vous voulez le sublimer.