

# LE FRUIT DÉFENDU

## LE FRUIT DEFENDU, Vin de France, Blanc, 2020

Vin de France, VSIG, France

La version Blanc du fameux Fruit Défendu.



### LE VIN

Dans l'esprit de Fruit Défendu : l'assemblage du grenache pour le fond, du Colombar pour l'équilibre et la fraîcheur et du Muscat pour son côté aromatique et baroque donne à ce vin son caractère unique.

### TERROIR

Nous achetons des raisins à des voisins vignerons sur des terroirs majoritairement argilo-calcaire.

### A LA VIGNE

Les vignes sont travaillées dans les règles de l'art avec toujours le plus grand respect pour l'environnement  
Vendanges machine pour permettre de récolter la nuit .

### DATE DE DÉBUT DES VENDANGES

20 Août

### VINIFICATION

Tout est pressé indépendamment, les moûts sont débourbés à basse température, fermentation à 16-17°C en cuves inoxydables, légère filtration avant mise en bouteille

### ELEVAGE

En cuves inox, mise en bouteilles précoces.

### CÉPAGES

Grenache blanc, Colombar, Muscat blanc à petits grains

### SERVICE

Température de service 12°C

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### DÉGUSTATION

Des notes d'agrumes, en bouche une bonne fraîcheur et aromatique apportée par la touche de muscat.

### ACCORDS METS-VINS

A accorder avec des fruits de mer aux saveurs d'Asie du Sud-Est comme le citron vert, le piment et la coriandre ou les galettes de poisson thaï. Essayez-le avec des plats accompagnés de purées de pois.

