

LE FRUIT DÉFENDU



Blanc 2024

Vin de France, VSIG, France

La version Blanc du fameux Fruit Défendu.

PRÉSENTATION

Dans l'esprit de Fruit Défendu : l'assemblage du grenache pour le fond, du Colombard 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.

À 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 .

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

ÉLEVAGE

En cuves inox, mise en bouteilles précoces.

CÉPAGES

Colombard 50%, Vermentino 20%, Grenache blanc 15%, Piquepoul 10%, Pinot gris 5%

SERVICE

Température de service 12°C

POTENTIEL DE GARDE

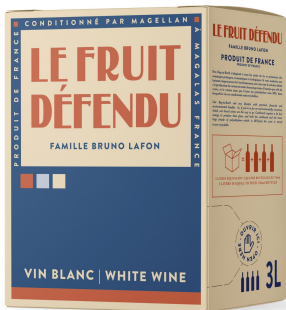
2 à 3 ans

DÉGUSTATION

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

ACCORDS GOURMANDS

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.



LE FRUIT DEFENDU

467 avenue de la gare, 34480 MAGALAS
Tel. 04 67 36 20 83 - famille@famillebrunolafon.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

