

INVITATION BLANC

Costières de Nîmes AOP

Cépage : 55% Roussanne, 35% Grenache et 10% Viognier

Vinification : La vinification est traditionnelle. Le pressurage est effectué en douceur à l'aide d'un pressoir pneumatique. La fermentation se fait dans des cuves en inox, sur lie fine, à une température de 18, pour permettre une meilleure extraction aromatique. Après soutirage et filtration, le vin est mis en bouteille au Château.



Cette cuvée offre une complexité aromatique impressionnante. La vinification traditionnelle, alliée à un élevage sur lies fines, donne naissance à un vin aux arômes de fruits à chair blanche, de pêche et d'abricot, avec une belle rondeur en bouche et une acidité parfaitement équilibrée.

Vieillessement : Prêt à déguster dès sa première année.

Accords mets et vins : Ce vin se mariera parfaitement avec des fruits de mer, un poisson grillé ou un plat riche comme une raclette ou l'acidité du vin viendra contrebalancer avec le gras du fromage, tout en rafraîchissant le palais.