



l'Envol 

NOUVEAUTÉ



AOP - Costières de Nîmes

Mis en bouteille au domaine



CUVÉE	L'ENVOL BLANC
APPELATION	AOP Costières de Nîmes
CÉPAGES	Vermentino 60% / Marsanne 20% / Roussanne 20%
ALCOOL	13.5%
VIGNOBLE	Grès calcaire et galets roulés
VINIFICATION	Vendange égrappée Pressurage direct Débourage à froid Fermentation à température contrôlée Elevage traditionnel
DÉGUSTATION	Robe pâle Nez délicat aux notes d'agrumes Bouche fraîche et expressive
T° DE SERVICE	12°

