



l'Envol 

NOUVEAUTÉ



Mis en bouteille au domaine



AOP - Costières de Nîmes

CUVÉE	L'ENVOL BLANC
APPELATION	AOP Costières de Nîmes
CÉPAGES	Vermentino 50% / Marsanne 25% / Roussanne 25%
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°

