

# N°17

Vermentino

		<b>Région</b>	<b>Languedoc</b>	
<b>Appellation</b>	Vin de France	<b>Terroir</b>		Argilo-calcaire
<b>Millésime</b>	2017	<b>Degré</b>		12,5°
<b>Cépages</b>	Vermentino	<b>Rendement</b>		70 Hl/Ha

## Dégustation / Tasting

Cette cuvée reflète parfaitement l'expression du cépage Vermentino. La bouche dévoile des notes de fruits secs, abricot et des nuances de miel. La bouche est ronde et équilibrée. Ce vin accompagnera à merveille une plancha de poissons mais également les fromages à pâte molle.

*This wine perfectly reflects the expression of the Chardonnay grape variety. The mouth reveals notes of dried fruits, apricot and nuances of honey. On the palate, this wine is round and well-balanced. This wine is the ideal accompaniment with a plancha of fish but also with the soft-paste cheeses.*

**Service** A déguster frais. Drink fresh

## **Conservation / Ageing potential**

À boire jeune / Ready and easy to drink



## Vinification / Wine making process

Égouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16°.

*Vinified by strain and direct pressing, fermentation is done at 16°.*

## **Élevage / Breeding**

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.

## Conditionnement / Packaging

Bouteille « Sarah » 75 cl

Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.

*“Sarah” bottle 75 cl, pack of 6 bottle, pallets of 480 bottles.*