

Sentiers du Sud

Colombard

Région	Languedoc	Terroir	Argilo-Sableux
Appellation	IGP Pays d'Oc	Degré	12,5°
Cépages	Colombard	Rendement	70 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

Robe jaune pâle avec des reflets brillants. Le nez vif flatte par son intensité aromatique. La bouche fruitée et gourmande, exalte des notes d'agrumes et de citrons confits, sa douceur complète une belle vivacité. Il accompagnera parfaitement tous vos poissons mais également en apéritif.

Yellow coloured with shiny tints, a deep and intense aromatic nose. The mouth is fruity and greedy, exalts notes of citrus and candied lemon, its sweetness completes a beautiful vivacity. It will be a perfect wine to drink with fish and many occasions.

Service 12°

Conservation / Ageing potential

1 à 2 ans / 1 to 2 years

Vinification / Wine making process

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

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

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.



Conditionnement / Packaging

Bouteille Bordelaise, carton de 6 bouteilles, palettes de 600 bouteilles.
Bordelaise bottle, packs of 6 bottles, pallets of 600 bottles.



Cantalric