

# ÉQUILIBRE BLANC

## VIOGNIER - SAUVIGNON



Un assemblage aussi frais qu'aromatique !

### COULEUR

Blanc

### CÉPAGES

Viognier - Sauvignon

### ÂGE DU VIGNOBLE

5-15 ans

### POTENTIEL DE GARDE

2 ans

### ACCORDS METS & VIN

Apéritif, fromage frais,  
plateau de fruits de mer,  
poisson cru ou cuisiné,  
asperges.

### VENDANGE

Début septembre

### VINIFICATION

Pressurage direct.  
Fermentation alcoolique.  
entre 15°C et 18°C.  
Elevage en cuve, sur lies (3 mois).

### DÉGUSTATION

Bouquet floral et subtil.  
Au nez, alliance d'agrumes et  
senteurs de fleurs délicates.  
En bouche, notes puissantes  
de fleurs blanches et fruits de  
la passion.  
Belle fraîcheur et bel équilibre.



**CÔTES DE THONGUE**  
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES