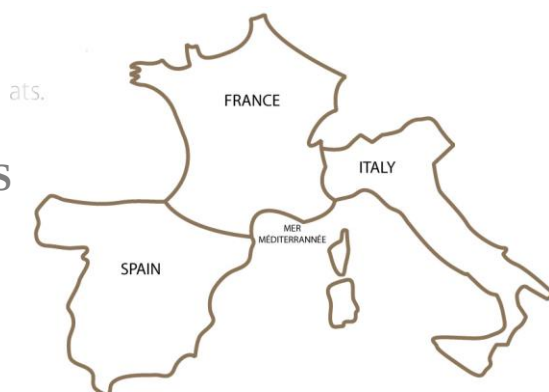





Prince
Sélection

CUVÉE DES PRINCES

Vin Blanc



Classification : Vin de Table

P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Région : Assemblage de vins provenant d’Espagne (Mancha et Penedes) et du Sud de la France (Languedoc et Gers)

Cépages : De France : Ugni Blanc et Colombard ; d’Espagne : Airen, Macabeo et Xarel-lo

Sol : Marne, schiste, craie et argile

Climat : Méditerranéen, très venteux avec du soleil et de la chaleur

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique - collage et mise en bouteille

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur : Jaune pâle. Couleur brillante.

Nez : Intense et aromatique, avec des notes florales et fruitées (pomme, coing).

Bouche : Plaisant et gouleyant, vif et équilibré avec une finale très aromatique.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Fruits de mer, poissons, volailles, à l’apéritif – Servir entre 8°C et 10°C.

Commentaires : Vin facile à boire, frais et agréable. Un vin convivial adapté à toutes occasions. Excellent à l’apéritif.