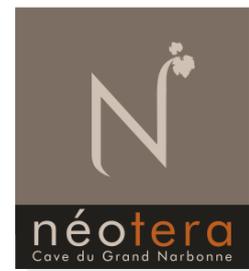


Néo Blanc 2017

IGP Pays d'Oc - 13°



Cépages

Chardonnay 50% - Viognier 50%

Vinification

Vendanges sélectionnées, pressurage direct, sélection des moûts, débourage à froid, fermentation avec maîtrise des températures à 18-20°C. Élevage en cuve pendant 5 mois.

Œil

Robe jaune pâle aux reflets verts argentés.
Vin brillant, cristallin, limpide.

Nez

Trame aromatique vive, fraîche et minérale.
Notes de fleurs, de fruits blancs et de confiture de mirabelle.

Bouche

Attaque fraîche, grasse et ronde,
et belle minéralité en finale.

Accords mets & vins

Vin à boire dans les 18 mois, à 8°C.
Rillettes de sardines, fruits de mer,
quenelles sauce Nantua, chèvre demi-sec.



www.neotera.fr

