

Nova Blanc 2017

IGP Coteaux de Narbonne – 13°



Cépages

Chardonnay 100%

Vinification

Vendanges sélectionnées, pressurage direct, sélection des moûts, débourage à froid, fermentation avec maîtrise de température à 16/18°C. Élevé en barriques françaises pendant 8 mois.

Œil

Vin à la robe or pâle aux reflets argentés.

Nez

Vanillé, épices douces : muscade, beurré, fleurs d'acacia et d'amandiers, notes mellifères.

Bouche

Attaque franche et fruitée, parfums fruités et vanillés avec des arômes de pâte de coing. Finale agréablement vanillée.

Accords mets & vins

A boire dans les 2-3 ans, à l'apéritif entre 10°et 11°C. Poissons en sauce, noix de St Jacques poêlées, queues d'écrevisse terrine de volaille truffée.



www.neotera.fr

