

BaLANCez 2018

IGP Coteaux de Narbonne – 12,5°



Cépages

Vermentino 100%

Vinification

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

Œil

Vin à la robe or très pâle, nuances vertes de jeunesse et un côté argenté, un bel éclat.

Nez

Nez balsamique et notes de fruits blancs avec des nuances florales et de fruits exotiques.

Bouche

La bouche présente un profil acidulé et sucrée avec un joli gras sur une finale exotique.

Arômes de fruits et de fleurs identiques au nez

Accords mets & vins

Vin à boire dans l'année sur un lit de glace.

Apéritif entre amis au bord d'une piscine, plats asiatiques sucrés, poulet.



www.neotera.fr

