

## Cuvée d'Or numéro III – Fiche technique



Cette cuvée est issue des recherches de Vincent Pugibet qui a mis au point des cépages ne nécessitant aucun traitement de la vigne.

Garanti sans pesticide.

En plus de leur résistance, ces cépages rares offrent un vin blanc d'une grande richesse aromatique. Une belle surprise en dégustation.

Cépages : souvignier gris 50%, muscaris 50%

Alc./vol : 11,5%

Appellation : Vin de France BIO

Dégustation :

Œil : robe jaune légèrement dorée

Nez : pétales de rose et pamplemousse

Bouche : un vin blanc gourmand, vif et frais, une attaque vive où l'on retrouve des arômes de pêche et de fruits exotiques. Les parfumes de fleurs blanches se mêlent aux saveurs citronnées pour une finale tout en légèreté.

Accord mets/vin : Servi frais, aux alentours de 10°C, ce vin blanc aromatique accompagnera parfaitement vos salades, poissons, plats épicés et même vos apéritifs.

