



CUVÉE D'OR NUMÉRO TROIS



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

Millésime : 2020

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 parfums 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.



*
* *

MADAME KARELLE

Siège social : 4 rue Louis de Broglie 92500 Rueil-Malmaison (France)

Dirigeante : Madame Nina Karelle Vanin

(+33) 6 41 47 76 18

contact@madamekarelle.com

Identifiant SIREN : 892 470 824

Identifiant SIRET du siège : 892 470 824 00012