



SOL&RIVE

L'élégance du Pont du Gard



MILLESIME

2024

CEPAGE & DENOMINATION

50% Grenache 50% Colombard
IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez aromatique avec des notes d'acacia et de pomme verte.
Croquant et minéral en bouche avec des arômes de pomme verte et d'agrumes dominants.

ACCORDS METS & VIN

Entrées, salades, viandes blanches

DISTINCTION

OR Concours des Vins IGP
OR Concours des Vins de Nîmes
ARGENT Concours Général Agricole Paris
1 étoile - Guide Hachette des Vins 2026

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

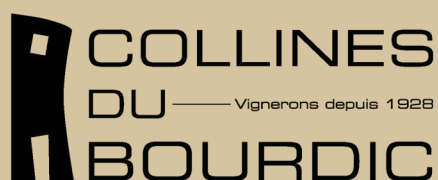
Servir entre 8 et 10°C. Garde jusqu'à 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

60 hl/ ha. Coteaux argilo-calcaires. Haute Valeur Environnementale.

VINIFICATION

Blanc issu d'un pressurage direct pneumatique. Stabulation à froid pendant 15 jours. Elevage en Fût inox.



30190 Bourdic FRANCE
Tel 00 33 (0)4 66 81 20 82
contact@bourdic.fr

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM