



SOL&RIVE

L'élégance du Pont du Gard

MILLESIME

2025

CEPAGE & DENOMINATION

50% Grenache 50% Colombar
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

DISTINCTIONS

2 étoiles Guide Hachette des Vins 2027
ARGENT Concours Général Agricole 2026
ARGENT Concours National des Vins IGP de France

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

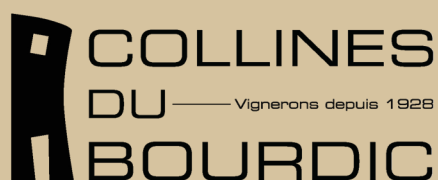
Servir entre 8 et 10°C. Garde jusqu'à 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

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

VINIFICATION

Blanc issu d'un pressurage direct pneumatique. Stabulation à froid pen-



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

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM