



# A l'Origine

*Version bio*

## CEPAGE & DENOMINATION

Viognier (dominante), Chardonnay, Sauvignon,  
Grenache blanc  
IGP GARD

## CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez très aromatique sur les fleurs blanches (mimosa, acacia). Grande fraîcheur en bouche sur les fruits blancs (pêche de vigne) avec finale persistante sur des notes d'amande.

## ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Tapas, Poissons grillés et citronnés, crevettes, calamar à la plancha.

## TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8° et 10°C

## RENDEMENT & MODE CULTURAL

40 hl/ha - Agriculture Biologique

## VINIFICATION

Cuve inox, basse température, assemblage des cépages après vinification.

## DESCRIPTION

Bag in box 5L  
Existe en Bouteille Bourgogne. Carton debout de 6 bouteilles.

