



IGP Vicomté d'Aumelas Blanc *Paravel*

Cépages : Grenache blanc, Sauvignon

▪ **Terroir**

L'Esprit Vigneron vit et perdure au travers de ces vins d'assemblage en IGP Vicomté d'Aumelas. Chaleureux, fruités et flatteurs, ils sauront ravir les papilles des consommateurs avides de modernité et de découvertes. Les vignes sont implantées sur des sols formés par des cailloutis calcaires et marno-calcaires des ères secondaires et tertiaires.

Les différents vins de cette gamme sont le résultat d'un savant équilibre entre vinification traditionnelle et technologique.

▪ **Vinification**

Les cépages sont vinifiés séparément puis assemblés au dernier moment. Les pourcentages évoluent en fonction des millésimes. Après un pressurage direct, chaque cépage est fermenté dans une cuve inox.

▪ **Description**

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez complexe et délicat de fruits (pêche blanche, fruits exotiques) et de fleurs des champs. Bel équilibre en bouche entre la fraîcheur, la vivacité et la rondeur. Les arômes fruités sont bien présents et persistent en bouche. Parfait pour les fruits de mer, les poissons.

Potentiel de garde : 2 ans

Température : 10-12°C

Alcool : 12.5%



www.tours-et-terroirs.com

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41