



Origine

Les Vins de France peuvent être produits sur tout le territoire français, à partir de raisins récoltés en France exclusivement. Aucune tolérance n'est admise sur ce point. Ce sont les vins du maître de Chais, car c'est lui qui décide quelles cuvées choisir chez le récoltant, comment les vinifier, comment les élever, à quel moment effectuer la mise en bouteille. Le style du vin dépendra beaucoup de son jugement. C'est dans les cas des Vins de France que le Maître de chais signe vraiment le vin selon son appréciation très personnelle.

Cépage

Ugni Blanc, Sémillon, Sauvignon Blanc, Grenache, Colombard

Notes de dégustation

ROBE Or pâle, brillant.

NEZ Assez expressif, herbacé et floral, avec une note de fraîcheur.

PALAIS Bonne attaque d'un vin vif et équilibré. Belle longueur.

Accords mets et vins

Accompagnera agréablement toutes les entrées ainsi que le poisson (friture et poissons sans sauce) et les fruits de mer.

Service

10°C

Potentiel de garde

Puisqu'il ne dépend pas d'un millésime particulier, il est mis en bouteille quand il est prêt à boire. On peut donc le consommer sans attendre. Cela dit, il peut aussi se bonifier en cave. Vous pouvez le consommer 2 à 3 années.