

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Cuvée Lisa »

« Une attaque très aromatique de citron, pamplemousse et poire sur une finale très gourmande et généreuse d'agrumes »

Dégustation :

Jolie robe pâle aux reflets paille et vert. Un nez riche de fleurs de genêts, de buis et d'agrumes. Très belle bouche, en finesse, en fraîcheur et en élégance. Finale persistante de buis, agrumes et fleurs de genêts.

Température de service : 8°c à 14°c
Accords mets/vin : Apéritif, salades, poissons, viandes blanches, fromages à pâte dure (ex. comté) et desserts

Fiche technique :

Dénomination : IGP de l'Hérault
Couleur : Blanc
Degré alcoolique : 13°
Terroir : Sols de grès
Cépage : Chardonnay, Grenache blanc, Sauvignon
Vinification : Régulée à basse température à 16°c, sur jus de saignée et de presse durant 16 jours.
Élevage : 5 mois en cave
Conditionnement : Un carton de 6 bouteilles

