



DOMAINE SAINTE LUCIE MIP BLANC



Cépages :

- Vermentino 100%



Vinification :

Pressurage direct à l'abri de l'oxygène. Fermentation à basse température.



Terroir :

Composés de graves, de marnes calcaires et d'argiles, les sols sont particulièrement pauvres et seule la vigne peut y être cultivée.



Dégustation :

Robe aux reflets verts lorsque ce vin est jeune, puis prend une

couleur plus dorée avec le temps. Un nez explosif avec une palette aromatique variée d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche on retrouve une chair flatteuse, fruitée, équilibrée et minérale sur la finale.



Accords mets /vin :

Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de poissons grillés, coquillages et crustacés. A essayer aussi avec des fromages à pâte molle ou frais.