

COMTESSE MARION BLANC

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « Une cuvée friande et fraîche : un nez bien présent aux parfums de fruits à chair blanche, qui se poursuit par une bouche fluide, tonique et rafraîchissante. »



Degré	12.5%
Composition	50% Vermentino / 30% Sauvignon / 10% Viognier / 10 % Chardonnay - âge moyen des vignes = 12 ans
Sol	Argilo-graveleux
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	6g hl/ha
Vinification	Levurage avec des levures neutres Fermentation basse température
Pressurage	Durée de fermentation de 12 jours
Température de service	Pneumatique avec séparation des presses
À table	Frais. 8-10 °C Un aimable compagnon à l'apéritif, sur des fruits de mer ou une tarte à l'oignon.

RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.

