



French Dog Colombard & Chardonnay



Type de vin
Blanc sec



Région & Appellation
Sud-Ouest | Côtes de Gascogne



Cépages
Colombard, Chardonnay

Producteur
Yvon Mau



Sols argilo-calcaires. Les raisins sont pressés avec un presseur pneumatique. Les jus obtenus sont débourbés à froid (8°C). La fermentation alcoolique se déroule en cuve thermo-régulée à 18°C, elle est lancée par l'ajout de levures spécialement sélectionnées pour leur aptitude à révéler les arômes du Chardonnay et du Colombard.

Dégustation



Robe cristalline d'un jaune très pâle. Nez intense et assez complexe, exprime des notes d'agrumes (citron, citron vert) ainsi qu'une délicate touche minérale. L'agitation révèle des notes de fruits blancs (pêche). En bouche, l'attaque est vive, la bouche est équilibrée. Il révèle des arômes de citron et de subtils accents de mangue verte. Ce vin accompagnera à merveille tous vos apéritifs et poissons en sauce. Servir à 9°C.



Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6



Voir le produit sur
[agvins.fr](https://www.agvins.fr)

✉ contact@agvins.fr

☎ 05 56 500 800

📠 05 56 431 488

📍 4 rue roger Touton
33000 Bordeaux

Siret 339 137 892 00036

APE 4634Z

TVA FR01 399 137 892

N° accise FR 003 060 E 0575