

Le Moulin Les Nonnes
Cuvée Inès
2006

Cépage :

Ce vin biologique est issu d'un assemblage de 50% Roussanne, 40% Grenache blanc, et 10% muscat petit grain.

Vinification :

Chaque Cépage est vinifié séparément à basse température pour conserver leurs arômes de fruits. L'élevage se fait pendant 3 mois en barriques de chêne français

Dégustation :

Cette vinification donne un vin à la robe opale avec des arômes de pamplemousses, melons, et des notes de citrons.

Accord Vin et Mets :

A servir frais en accompagnement de poissons, fromages de chèvre ou en apéritif.

