

# À Bicyclette Blanc

GRENACHE BLANC - VIOGNIER - CHARDONNAY -  
SAUVIGNON - IGP Pays d'Oc



## Terroir et culture

« A Bicyclette », c'est la recherche des racines. Un vin qui se décline en blanc et en rosé, dans son plus simple appareil. Fuités et distingués, ils sont proches de leur origine et représentent le terroir de Bessan tout naturellement. Des vins plaisirs par excellence, qui sont arrivés pour la première année en décembre 2018.

Les vignes en agriculture biologique produisant ce blanc sont implantées depuis 10 ans sur des sols argilo calcaire au sud est de l'ancien volcan du Mont Ramus. Elles bénéficient de l'ensoleillement de la région, tempérées par la proximité de la mer méditerranéenne et de l'Hérault.



## Vinification

Macération pelliculaire à froid, Pressurage pneumatique, fermentation basse température 16 °.



## Caractéristiques

Vin blanc SEC : 12,5% vol.

Cépage : GRENACHE BLANC - VIOGNIER - CHARDONNAY -  
SAUVIGNON.

Jaune pâle avec des reflets vert brillant.

Nez floral, pêche blanche.

Attaque en bouche vive, fraîche, fruitée, notes d'agrumes, bonne longueur.



## Accord mets et vin



service

entre  
12 et 14°



Apéritifs



Entrées  
et Plats



Fromages



Desserts



## Conditionnement

Bouteille bordelaise Sensacion.

Bouchon synthétique Nomacork Smart Green, 100% recyclable, biosourcé et à empreinte carbone neutre.



## Autre(s) Conditionnement(s)

Carton 6 bouteilles.



Debout

Le  
Rosé  
de  
Bessan

