

Signature

CHARDONNAY - VIOGNIER
IGP Pays de Bessan



Terroir et culture

Implantées sur des sols argilo-graveleux prolongeant l'ancien volcan du Mont Ramus, les vignes produisant ce blanc, bénéficient de l'ensoleillement de la région, tempérées par la proximité de la mer Méditerranéenne et de l'Hérault.

Ce terroir particulier permet d'élaborer des vins blancs pâles à reflet vert gardant toute leur finesse et leur élégance avec toujours beaucoup de gras.



Vinification

Macération pelliculaire à froid, pressurage pneumatique.
Vinification en fûts de chêne de différentes origines France, Caucase. Elevage sur lies avec bâtonnage.



Caractéristiques

Vin blanc : 13% vol.
Cépage : CHARDONNAY - VIOGNIER.
Belle couleur brillant à reflet jaune vert.

Nez complexe, arôme vanille, banane mûre et agrume.
Saveur boisée, ananas fleurs blanches.
Très bon équilibre. Finale longue et velouté.



Accord mets et vin



service

entre
11 et 13°



Apéritifs



Foie gras



Poissons en
sauce blanche



Conditionnement

Bouteille signature 75 cl Antique
Bouchon synthétique Nomacork Smart Green, 100% recyclable, biosourcé et à empreinte carbone neutre.



Autre(s) Conditionnement(s)

Carton de 6 bouteilles.



Couchées

Le
Rosé
de
Bessan

