ET SI ON BUVAIT UN COUP DE BLANC SEC

CAVE DE TARSAC



Vignobles de France Régions viticoles VDF

Comme son nom l'indique, Et si on buvait un coup de Blanc Sec, est un vin plaisir à partager amis pour profiter de sa fraicheur de son intensité aromatique. Il détient une robe or pâle avec des reflets verts, un nez complexe et intense de fleurs blanches d'agrumes et de fruits exotiques, une attaque en bouche vive et franche, des notes de pamplemousse et de fruit de la passion. Parfait à l'apéritif, il accompagnera également les fruits de mer, poissons, viandes blanches et fromages. A servir frais et à boire dans les deux ans pour apprécier toute la fraicheur aromatique de ses deux cépages : le Colombard et le Sauvignon.

Accords mets et vins

Apéritif, poissons, fruits de mer, viandes blanches et fromages

Détails

Domaine : Domaine de Tarsac
Couleur : Blanc
Degrès : 12 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Colombard, Sauvignon
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Cépage : Colombard 50% Sauvignon 50%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Haute Valeur Environnementale 3

Dégustation

Robe : Or pâle avec reflets verts
Nez : Fleurs blanches d'agrumes et fruits exotiques
Bouche : Franche et vive, pamplemousse et fruit de la passion
Finale : Fraiche croquante et notes citronnées
Garde : 1 à 2 ans
Température de service : Entre 10 et 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Les vins du Domaine de Tarsac offrent un condensé de nos valeurs. Issus d'une viticulture raisonnée, d'un amour du terroir et de la vigne, nous élaborons des vins de plaisir et de partage, souples et authentiques, qui subliment le fruit. Les cépages sont minutieusement sélectionnés par le Domaine pour créer des vins à boire lors des occasions, petites ou grandes. L'expertise et la bonne humeur des hommes et leur savoir-faire séculaire permettent de faire de si bons vins avec de si bons raisins.