

PONT DU DIABLE BLANC



| | |
|-----------------------|---|
| APELLATION | IGP ST GUILHEM LE DÉSERT |
| MILLÉSIME | 2016 |
| CÉPAGES | SAUVIGNON BLANC, VERMENTINO, VIOGNIER |
| VINIFICATION | PRESSURAGE DIRECT ET FERMENTATION THERMO-RÉGULÉE |
| DEGRÉ | 12.5% |
| DÉGUSTATION | ROBE JAUNE PÂLE NETTE ET BRILLANTE. NEZ DÉLICAT DE FLEURS BLANCHES ET AGRUMES. LA BOUCHE AUX ARÔMES D'AGRUMES (PAMPLEMOUSSE) EST VIVE ET BIEN ÉQUILIBRÉE. |
| CONSERVATION | A BOIRE JEUNE, SUR LE FRUIT. |
| ACCOMPAGNEMENT | BON VIN D'APÉRITIF FRUITS DE MER POISSON GRILLÉ VOLAILLE SALADES ET ASSIETTES ESTIVALES |

WWW.TOURS-ET-TERROIRS.COM

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/TOURSETTERROIRS](https://WWW.FACEBOOK.COM/TOURSETTERROIRS)

CAVEAU ANIANE

18, AV. DE GIGNAC - 34150 ANIANE
TEL. : +33 (0) 4 67 57 03 42
TERROIRSDANIANE@ORANGE.FR

CAVEAU GIGNAC

10, AV. MARCELIN ALBERT - 34150 GIGNAC
TEL. : +33 (0) 4 67 57 51 84
CAVEAU_GIGNAC@ORANGE.FR