

CODE Bag in Box

IGP Pays d'Oc



Dégustation

Aux arômes floraux et de fruits blancs, de bruyères arborescentes et d'eucalyptus. Frais, rond, long et un très bel équilibre en bouche. Belle vivacité.



Accords mets & vins

Poissons et fruits de mer
A servir frais 8°C



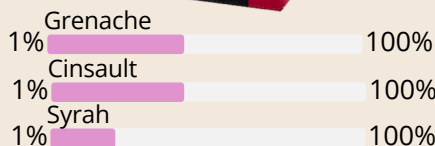
Dégustation

Robe rose pâle. Nez fruité, bien soutenu en bouche par des arômes floraux. Frais et équilibré.



Accords mets & vins

Entrées, charcuterie, grillades de viandes blanches et rouges.
Idéal pour les BBQ !
A servir frais 8°C



Dégustation

Robe rubis soutenue aux reflets violets. Nez aux arômes de fruits des bois. Friand en bouche, souple et aromatique. Une structure douce et fondue. Très bon équilibre d'ensemble.



Accords mets & vins

A apprécier tout au long du repas.
A servir à environ 15°C voir frais aux beaux jours.

