

# PONT DE CAYLUS

IGP Pays d'Oc



## BLANC

**Grenache Blanc, Vermentino, Ugni Blanc, Chardonnay**

Robe jaune pâle, aux reflets verts. Un nez fin, fruité aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Vif en bouche et équilibré, les arômes très présents renvoient à une finale citronnée.



*Accords mets & vins*

Poissons et fruits de mer. Servir frais 8°C



## ROSE

**Grenache Cinsault Syrah**

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



*Accords mets & vins*

Entrées, Charcuterie, grillade de viandes blanches et rouges. Idéal pour les BBQ !

Servir frais 8°C.



## ROUGE

**Carignan, Grenache noir, Syrah, Cabernet Sauvignon**

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



*Accords mets & vins*

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

