



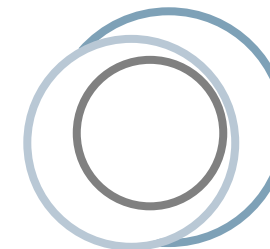
insula

Blanc 2015

IGP Pays d'Oc



compagnons de
maguelone



" Un concentré de fruits et de fraîcheur pour cette nouvelle cuvée Insula 2015 à base de Chardonnay, agrémentée d'une pointe de Vermentino. Un blanc marqué par l'esprit estival à déguster toute l'année !" M.Fouchard, Vigneron

D'origine volcanique, le site de Maguelone était encore une île au temps des Romains, d'où le nom que ces derniers lui donnaient : Insula Magalona

Mode de culture

Biologique certifié

Cépages

Chardonnay (90%), Vermentino (10%)

Vinification & Elevage

Vendanges manuelles effectuées par les Compagnons. Pressurage direct et élevage en cuve inox.

Production

9000 bouteilles

Alc.

13% Vol

Sulfites ajoutés

Faible quantité. < normes Bio

Notes de dégustation

Robe jaune pâle aux reflets verts garants de sa vigueur !
Nez intense d'agrumes (citron vert, clémentine) et de fruits exotiques.
La bouche, vive et fraîche, exprime tout le panel des arômes sentis au nez.

L'accord met et vin des Compagnons

En apéritif, seul ou sur les huîtres des Compagnons.
En accompagnement d'un poisson en sauce, de moules à la crème, ou d'agneau servi avec ses légumes vapeurs.
À redécouvrir sur un gâteau à l'orange ou une tarte aux pommes.

Conseil de service / garde

Servir entre 8 -10°C

À boire dans les 2 à 3 ans

