

- HB Chevalier -

IGP Côtes de Thau



Cépage

Grenache Noir, Cinsault & une pointe de Syrah.



Robe

Robe limpide et scintillante d'un rose pâle saumoné.



Nez

Nez aromatique "explosif" d'agrumes bien mûrs.



En bouche

Bouche puissante et fruitée avec une belle longueur.



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



Vinification

Clarification à froid pendant 48 heures à 8°C, fermentation lente sous température contrôlée à 15°C.



Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner dès l'apéritif, de plats élaborés de poissons en sauce, de viandes blanches, de fromages frais et tapas.

