

Les Abeilles

Vin de France Blanc

Pourquoi les abeilles....



Couleur : Blanc

Millésime :

Appellation : Vin de France

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Mollans sur Ouvèze. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires, petit grès.

Assemblage : Viognier

Roussane

Riesling

Gewurztraminer

Vinification : Débourage de 24 heures à 10°C.

Inertage du processus de vinification pour préserver les arômes.

Fermentation à température régulée de 14°C.

Production : 5000 Bouteilles

Garde : de 3 à 8 ans

Caractéristique : Jolie vin jaune, coquille d'œuf à reflets limpide et brillant. Sa bouche est très rafraîchissante et aromatique avec une belle vivacité sur des arômes de litchi.

Conseil de Dégustation : Compagnon idéal de vos apéritifs, il accompagnera également vos entrées de foie gras. Se déguste avec des coquillages en sauce ou du poisson. Il exaltera les saveurs des fromages à pâte molle.



TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53-tyrand@tyrand.fr