

## ABRACADABRA BLANC

DENOMINATION	—	<i>IGP D'Oc</i>
MILLESIME	—	<b>2023</b>
COULEUR	—	<i>Blanc</i>
CEPAGE	—	<i>Viognier</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
TITRE	—	<i>13 %</i>
GARDE	—	<i>3 ans</i>
SERVICE	—	<i>8 à 10°C</i>
PRODUCTION	—	<i>15 000 bouteilles</i>



### *Le Terroir*

*Les viogniers sont issus d'un sol argilo-calcaire à dominante argileuse offrant de bonnes réserves en eau.*

### *Dégustation*

*Le nez est subtile et s'ouvre sur des fleurs et des fruits à chair blanche. Un bel équilibre entre la rondeur du vin et sa fraîcheur. Il accompagnera un apéritif, des huîtres, un poisson au four, une volaille à la crème ou un fromage de chèvre.*

