

ABRACADABRA BLANC

DENOMINATION	—	<i>IGP d'Oc</i>
MILLESIME	—	2024
COULEUR	—	<i>Blanc</i>
CEPAGE	—	<i>Viognier, Grenache Blanc, Rolle</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
TITRE	—	<i>12.5 %</i>
GARDE	—	<i>3 ans</i>
SERVICE	—	<i>8 à 10°C</i>
PRODUCTION	—	<i>18 000 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 subtil et s'ouvre sur des fleurs et des fruits à chair blanche.

Un bel équilibre entre la rondeur et fraîcheur.

Il accompagnera un apéritif, des huîtres, un poisson au four, une volaille à la crème ou un fromage de chèvre.

