



ABRACADABRA BLANC

2024

IGP D'Oc

★ CEPAGES

Viognier, Grenache Blanc, Rolle

TITRE ★ 12,5 %

GARDE ★ 3 ans

SERVICE ★ entre 8° et 10°

PRODUCTION ★ 16000 bouteilles

CONDITIONNEMENT ★ 75cl

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.



Fruits à chair blanche



Fleurs blanches

PROFIL AROMATIQUE ET ACCORDS



Fromage de chèvre



Poissons grillés



Fruits de mer et huîtres



06 31 39 87 45



contact@chemin-des-reves.com



218 rue de la syrah 34980 Saint-Gely du Fesc