



LES FRANGINS

IGP Vin Blanc du Périgord



Cépages : Ugni blanc, Sémillon, Muscadelle

Terroir : Plateau de boulbènes avec présence de calcaire et silex. Vignes de 5 à 10 ans.

Vinification : Récolte à maturité, macération pelliculaire à froid, pressurage pneumatique, fermentation à basse température (17°C) pour garder l'expression du fruit.

Mise en bouteille rapide après vinification pour conserver les arômes de fruits.

Gastronomie : Apéritif, coquillages, poissons, crustacés, viandes blanches, salades et fromage de chèvre.

Garde : A boire dès maintenant sur sa jeunesse. Servir frais entre 6° et 8°C.

Description : Vin plaisir fruité et léger à partager. Arômes de fruits blancs (pêche, abricot...) Jolie fraîcheur équilibrée par une belle rondeur gourmande.



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH
Tél: 05 53 27 55 58 Mail: contact@moulincaresse.fr
Site web : www.moulincaresse.com