

CUVÉE BAOU TAILLA

IGP MEDITERRANEE

BLANC 2022

CÉPAGES

Rolle, Sauvignon, Colombar, Grenache blanc

DÉGUSTATION

Robe : Jaune clair, aux reflets dorés

Nez : Fin, dominé par des notes de pêche, de citron et de fleurs blanches.

Bouche : Attaque acidulée, de la minéralité, des arômes de fleurs jaunes.
Finale équilibrée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéal avec des coquillages crus ou cuisinés, pâtes aux fruits de mer, poisson de mer grillé, friture de poissons, fromage de chèvre demi sec et sec

CONSEILS DE CONSOMMATION

À boire jeune pendant la première année.
Servir entre 8 et 10°C.

DEGRÉ

12,5%Vol.

