



DOMAINE

l'AB Tourrette



CUVÉE MATÉO

IGP CÔTES DE THONGUE

CÉPAGE

Sauvignon, Grenache blanc

SOLS

Tuff, argilo-calcaire

MÉTHODE DE VINIFICATION

Egrappage, pressurage direct, débourage statique à froid, fermentation à basse température. Entonnage, batonnage. Vinification en barrique Assemblage avec une partie cuve.

DÉGUSTATION

Un vin à la robe éclatante, jaune et dorée . Le nez frais et précis se distingue sur la bergamote, la pêche de vigne et cette pointe citronnée et mentholée. La bouche est fraîche, harmonieuse et légèrement opulente.

CONSEIL DE SERVICE

9 à 10 °C

ALLIANCE METS ET VIN

Dos de cabillaud sauce vierge, sole meunière.

www.labtourrette.com

Domaine de l'AB Tourrette

La Bautugade

34290 Servian - FRANCE -

06.15.80.26.16