



VIN DE FRANCE BLANC 2022 " INSTINCT " CAVE FONJOYA CV *

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : grenache blanc, sauvignon, colombard

Note de dégustation :

Couleur jaune citron moyennement soutenue.
Nez ouvert aux arômes de fleurs, d'agrumes et de fruits blancs (poires, aubépines, ...).
Bouche fraîche et légère, souple et bien équilibrée, exprimant des notes fruitées.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, entrées légères de coquillages, crustacés ou poissons (cuisson vapeur ou poché).

Commentaires du sommelier :

Le vignoble est situé au pied du Mont Baudile, sur les contreforts des terrasses du Larzac. Le sol généralement argilo-calcaire et surtout très caillouteux bénéficie d'un climat sec en été limitant les rendements. Une belle bouteille gourmande à partager entre amis.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

