

VIN DE FRANCE
Note Blanche
Franck Besson

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Pressurage direct, fermentation lente à basse température. Fermentation malolactique réalisée, 10 mois sur lies fines en cuve inox.

ACCORDS METS ET VINS

A l'apéritif, avec les poissons, crustacés et les plateaux de fromages

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 5 ans

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Franck Besson

