

# 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

  
*Franck Besson*  
*Note Blanche*