

Sur la Plage amandonée...

100% Colombard

Pour cette cuvée 100 % **Colombard**, les raisins cultivés selon les règles de l'agriculture raisonnée (achat de raisin sur la plaine Biterroise chez un ami que je recolte sur souche) à maturité avec de bons rendements et choyés pour nous donner un vin léger et fruité.

Des arômes de citron vert, de nectarine, de buis, d'agrumes, de fruits exotiques s'en dégagent. « Un vin qui n'a de prétention que d'être simple et bon sur coquillages et crustacés. »

Idéal avec...

Coquillages, Crustacées, huitre et autre sea food !

