

Signos - 2017

CHILI



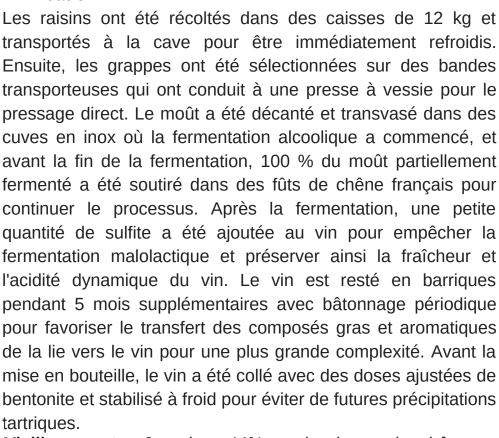
Cépages: 76% Chardonnay, 9% Viognier, 8% Marsanne, 7%

Roussanne

Appellation d'Origine: D.O. Casablanca Valley



Vinification:





Viellissement : 6 mois ; 44% en barriques de chêne français, 39% en foudres de chêne français et 17% en cuves ovoïdes.





Robe jaune dorée avec des arômes d'ananas, de mangue, de pêche et d'abricot aux notes sucrées. La bouche est corsée et gourmande avec un bon équilibre entre son côté fruité et la complexité qui accompagne le vieillissement, pour se terminer par une finale agréable.

alcool: 14,7 % ; pH: 3.32 acidité: 5.48 g/L ; sucre résiduel: 2.54 g/L



Accords mets et vin :

Idéal avec le poisson et les crustacés assaisonnés comme le poulpe grillé et la bouillabaisse épicée.



SIGNOS DE ORIGEN

2013

EMILIANA

CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain 02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com www.continentduvin.fr