



NIVÉOLES

Blanc 2023

Vin de Pays du Gard

Assemblage

Chardonnay

Dégustation

Robe pâle aux reflets verts. Le nez est expressif sur des notes d'agrumes et de feuilles de menthe. Belle fraîcheur en bouche. La finale est acidulée et saline. Belle persistance aromatique sur un équilibre rafraîchissant.

Association mets/vin

Ce vin sera parfait accompagné de seiches à la plancha et viande blanche lors de vos apéritifs ensoleillés.

Température de service

Il se déguste entre 10° et 12°.

Grape varieties

Chardonnay

Tasting notes

Pale colour with green highlights. Expressive nose of citrus fruit and mint leaves. Lovely freshness on the palate. The finish is tangy and saline. Long-lasting aromas with a refreshing balance.

Food pairings

This wine will be perfect accompanied by cuttlefish with plancha and white meat during your sunny aperitifs.

Serving temperature

Enjoy it between 10° and 12°.

13% vol.

Domaine *Vistre*
du

SCEA DUPRET

Domaine du Vistre · 212 Chemin de la Vistrenque - 30600 Vauvert - France

+33 4.66.88.80.58 - domaineduvistre@orange.fr

www.domaineduvistre.com

