

Domaine de Gigognan

804 chemin du Petit Gigognan

84700 Sorgues



FICHE PRODUIT

Vin de France blanc « Marguerite »



Terroir : Bédarrides sur une superficie de 3 hectares. L'âge des vignes est de 30 ans.

Nature : Sableux.

Rendement : 50 hl / ha.

Cépages : 100% chardonnay.

Méthode de vinification :

Traditionnelle d'une quinzaine de jours en cuve inox à basse température.

Vieillessement :

Mise en bouteilles au printemps suivant les vendanges.

Degré : 12°

Conservation : 1 à 2 ans.

Caractéristiques :

Vin blanc, ses reflets jaunes révèlent un vin vif et agréable. Son nez est aromatique et il rappelle des notes d'agrumes en bouche. À déguster à l'apéritif ou en accompagnement de plats peu relevés. Vin produit et vinifié en agriculture biologique certifié par Ecocert.

Contact

Sophie Vache +33.(0)6.14.39.09.23 / contact@domainedegigognan.fr

www.domainedegigognan.fr