



NIVÉOLES

Blanc 2022

Vin de Pays du Gard

Assemblage

Chardonnay 100%

Dégustation

Robe pâle aux reflets or jaune. Le nez est expressif, sur des notes d'agrumes, de feuille de menthe, de jasmin et de lys. En bouche ce vin a une belle fraîcheur aromatique avec une finale sur le zeste de citron vert.

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 100%

Tasting notes

Pale colour with yellow gold reflections. The nose is expressive, with notes of citrus, mint leaf, jasmine and lily. On the palate this wine has a nice aromatic freshness with a finish on lime zest.

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°.

12,5% 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