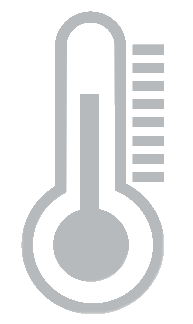
  
Depuis 2011

  
Servi à 7°

  
Arômes de   
pomme verte acidulée

  
Bouteilles  
de 75 cl

Le VERNALIS Blanc 2021  
« Nature »

CEPAGES ET TERROIR

- Rolle 100%

VINIFICATION

- Pied de cuve et levures indigènes  
- Vinification méthode naturelle : aucun intrant, ni SO2 en cuve Œuf Bois de 1000L  
- Elevage en grès et cuve inox

DEGUSTATION

- Couleur : Jaune Or   
- Bouche : Belle attaque vive, on retrouve des notes de pomme verte acidulée. Une finale sur la gourmandise

ACCORDS METS & VINS

Parfait avec un poisson cru (tartare, ceviche).  
Bonne association avec un fromage frais.



