

NOUN Blanc 2022



Servi à 7°



Arômes
d'agrumes



Bouteilles
de 75 cl



Depuis 2011

CEPAGES ET TERROIR

- Rolle 100%

VINIFICATION

- Cuves Inox thermo-régulées
- Elevage en cuve œuf béton de 1900L

DEGUSTATION

- Couleur : Jaune or avec quelques reflets jaunes
- Nez : subtilité et finesse, nous retrouvons quelques notes de fruits blanc, poire.
- Bouche : équilibre en bouche. Belle texture, équilibrée et soyeuse. Finale saline et poudrée

ACCORDS METS & VINS

Idéale pour accompagner les produits de la mer.



DOMAINE DE
HAUTES POMMIÈRES