

Aillargues 2017

IGP Cévennes

Cépages : Chardonnay (90%), Sauvignon (10%)

Sol : Terrasses argilo-calcaires et galets.
Exposition nord.

Vinification et élevage : Cuves inox et élevage sur lies fines

Dégustation : Attaque gourmande, fleurs blanches et amandes, finale tendue et nerveuse.

Accords mets : Coquillages à la fleur de sel de Camargues, huitres de l'étang de Thau, langoustines, poissons grillés, fromage (Pélardon au miel) et apéritif.

