

Bacchus et Coutumes Blanc- Vignoble Claude Vialade

Vin de France 2023

Culture

Biologique

Cépages

Grenache Blanc,
Roussanne,
Sauvignon Blanc.

Service

10°

Alcool

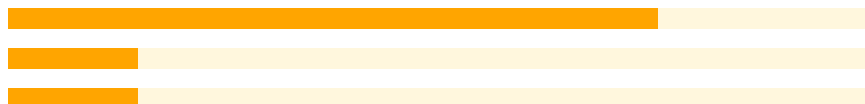
12,5%



Un blanc d'apéro, il en faut !

Éveillés

Acidité
Onctuosité
Intensité



Frais

Sec

Fruité

Vif

Service

L'accord parfait

En apéritif.

Le contre-pied facile

Viandes froides ou fromage de chèvre.

ApogéeGarde

2023 2024

Dégustation



Oeil

Jaune clair, avec des reflets verts.



Nez

Citronné, ça frappe directement. Merci la touche de Sauvignon !



Bouche

Ce vin frais s'ouvre sur des arômes de fruits à noyau comme la pêche avec quelques notes florales.

Vignoble Claude Vialade

Claude Vialade, la fille d'un vigneron occitan visionnaire nommé Jean Vialade, qui est également le président de la toute première cave coopérative viticole en Europe à pratiquer l'agriculture biologique à 100%. Elle a repris le flambeau avec brio en élargissant la gamme de vins bios du vignoble familiale. La passion pour la viticulture et l'engagement en faveur de l'agriculture biologique sont clairement dans son ADN !

Pays

France

Région

Languedoc-Roussillon

Appellation

Vin de France

