



MAS DE JANINY / LES TERRES BIO

Cépages : 20% Grenache blanc, 60% Sauvignon, 20% Vermentino.

Appellation : IGP OC.

Mode de culture : Raisins vendangés de nuit.

Vinification : Vinification en cuves inox à basse température.

Dégustation : Robe jaune pâle. Fruits frais et fleuris au nez.

Arômes : fruités (expressif sur la pêche et la poire) et floraux (fleurs blanches), onctueux en bouche.

Etiquette dessinée par CABU !

Accords : Apéritifs, tapas, tapenade, ...

Servir à 8°C.

LE TEMPS DES GITANS BLANC 2018



Grand amateur de musique "Manouche" Thierry a voulu faire un vin qui ressemble à cette musique : festif, léger et surprenant, qui se boit entre amis !

Chemin St Jean Laval 34230 St Bauzille de la Sylve Tel : +33(0)4 67 57 96 70
Port : Xavier +33(0)6 37 48 87 57 Port : Françoise +33 (0)6 43 97 01 93
Du lundi au vendredi : 09h00-12h00 13h30-18h00 ou le samedi : sur rendez-vous 06 43 97 01 93