

Domaine Farge

BOUQUET DE BLANC



CEPAGE

33% Viognier, 33% Marsanne et 33% Roussanne

SOL

Granit

VINIFICATION / ELEVAGE

Pressurage – Utilisation de levures indigènes.

En cuve Inox durant 4 mois

DEGUSTATION

- Œil : Couleur intense à la teinte dorée à reflet vert.
- Nez : Marqué dans l'approche par une touche briochée; le nez s'ouvre sur une expression fleurie et fruité, avec des notes d'épices, de pâte d'amande, d'abricot sec et d'orange amère.
- Bouche : La bouche chaleureuse et épanouie oscille entre vitalité et richesse avec une bonne longueur.

Le Bouquet de blanc accompagnera à merveille des apéritifs gastro, raviolis, poissons saucés et tous vos desserts !

GRAPE VARIETY

33% Viognier, 33% Marsanne et 33% Roussanne

SOIL

Granite soil

VINIFICATION / AGEING

Pressing - Using of native yeasts.
In inox tank during 4 months

TASTING

- Colour : Deep colour with gold and green highlight.
 - Nose : Marked in the approach by a brioche-like touch; the nose opens on a flowery and fruity expression, with notes of spices, almond paste, dry apricot and bitter orange.
 - Mouth : The warm and spread mouth oscillates between vitality and wealth with a good length.
- The Bouquet de blanc will be perfect with apéritifs, ravioli, wiped fishes and all your desserts !