



NOBLE GOLD



Caractéristiques

Vin de Table France
Terroir type galets roulés
Rendement 40 HL/Ha

Degré 15%vol
AT g/L
Glucose, Fructose g/L

Vinification

Après avoir laissé les raisins se concentrer, on les vendanges tôt le matin, on les égrappe et on les presse en préservant la qualité de fruit. Ce vin fermente à une température comprise entre 15°C et 18°C.

Dégustation

Sa robe est d'un jaune dorée. Ces arômes sont fins et complexes caractérisés par des arômes de figes sèches et de fruits exotiques. En bouche on ressent ce côté exotique et figes sèches avec une pointe de fraîcheur. Ce produit est caractérisé par son côté doux et frais.

Accords mets et vins

Il se boit à l'apéritif ou sur des desserts. Vous pouvez le servir avec des galettes bretonnes, des fromages type roquefort, une tarte aux pignons, aux pommes, ou aux poires.

Vous avez la possibilité de le boire sur de la glace à la vanille et des morceaux de pêches, ou d'abricots.

Conditionnement

BT 50cl bordelaise transparente carton 12 BT couchées. résistance 30Kg.



SARL DE L'HERBE SAINTE / DOMAINE DE L'HERBE SAINTE
VIGNERON - RECOLTANT / FAMILLE GREUZARD / 11120 MIREPEISSET / FRANCE
Tél. 00 33 (0)4 68 46 30 37 / Fax 00 33 (0)4 68 46 06 15
herbe.sainte@wanadoo.fr / www.herbe-sainte.com