Collines de Bourdic

Duché d'Uzès Famille Montescaud - blanc



Tout commence en 1928 avec une poignée de vignerons qui s'unissent pour construire la cave coopérative intercommunale de Bourdic, qui se trouve dans le département du gard. Dès le début de l'aventure une priorité est donnée au vignoble et à l'outil de vinification. C'est dans un esprit d'unités que chacun d'entre eux s'engage à produire des raisins de qualités, en gardant à l'esprit la protection de l'environnement. Au fil des générations, ces vignerons ont developpé un savoir-faire aujourd'hui largement reconnu.

TERROIR : AOP 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Viognier, grenache blanc et roussanne.

VINIFICATION : Macération pelliculaire. Pressurage et fermentation en cuves inox à basses température.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10°C

ACCORDS METS ET VIN : Vous apprécierez ce vin aussi bien en apéritif qu'avec des poissons grillés, des tapas, des moules marinières.

GARDE : 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Nez aromatique et raffiné. Notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits frais. Attaque en bouche franche sur des notes florales.