



# CUVEE ESPRIT DE GRANET - BLANC

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

<b>CEPAGE</b> ***	Rolle Ugni Blanc Grenache
<b>VINIFICATION</b> ***	Macération pelliculaire, vinification à basse température. Elevage sur lies fines.
<b>TERROIR</b> ***	Terrain argilo-calcaire. Culture raisonnée. Age de la vigne : 25 ans.
<b>HARMONIE GUSTATIVE</b> ***	Couleur jaune claire. Nez complexe. Une bouche tout en rondeur sans exubérance avec une note de pomme fraîche.
<b>ACCORD METS/VINS</b> ***	Ce vin tout en rondeur accompagnera parfaitement une viande blanche ou un poisson grillé.



8° C - 10° C



75 Cl



2005, route de Berre  
13090 Aix-en-Provence  
Tél: 04 42 20 19 88  
Fax: 04 42 20 71 77

les-vignerons-de-granet@orange.fr  
[www.lesvigneronsdegranet.com](http://www.lesvigneronsdegranet.com)

 lesvigneronsdegranet

 lesvigneronsdegranet