



# *Les Sens des Etangs Vermentino*

**BLANC**  
**CAPSULE A VIS**

**APPELLATION :** IGP Aude

**CEPAGE :** 100 % Vermentino

**MILLESIME :** 2017

**DEGUSTATION :** Belle couleur jaune pâle.  
Arômes à la fois minéral et fruités  
(pomme verte, pêche blanche).  
Rond et ample en bouche, très typé.  
A déguster en apéritif ou avec des coquillages.  
Température de service : 6-8°C.

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique  
Débourbage physique à froid à 10°C  
pendant 48H.  
Tirage au clair, fermentation à 16°C.



*Fiche Technique disponible en [anglais](#) et [allemand](#)*

