



# *Les Sens des Etangs, blanc*

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

**APPELLATION** : IGP Aude

**CEPAGE** : 100 % Vermentino

**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](#), [allemand](#) et [espagnol](#)*

