



SOL&RIVE

L'élégance du Pont du Gard

MILLESIME

2023

CEPAGE & DENOMINATION

50% Grenache 50% Colombard
IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez aromatique avec des notes d'acacia et de pomme verte.
Croquant et minéral en bouche avec des arômes de pomme verte et d'agrumes dominants.

ACCORDS METS & VIN

Entrées, salades, viandes blanches

DISTINCTION

Millésime 2022 : OR Concours National des Vins IGP de France
Millésime 2022 : OR Concours des Vins de Nîmes

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Garde jusqu'à 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

60 hl/ ha. Coteaux argilo-calcaires. Haute Valeur Environnementale.

VINIFICATION

Blanc issu d'un pressurage direct pneumatique. Stabulation à froid pendant 15 jours. Elevage en Fût inox.

