



MELI MELO

« Vin friand, festif où les saveurs souples et rondes sont soutenues par une jolie trame vive et fruitée ; originalité garantie ! »

Appellation : IGP des Allobroges

Cépage : Chardonnay, Sauvignon Blanc, Roussanne, Viognier

Age des vignes : 10 ans

Rendement : 65 hl/ha

Terroir : marnes grises

Surface de Production : 1,5 ha

Vendange : mécanique

Vinification : traditionnelle en cuve inox thermorégulée, débourage au froid.

Elevage : de quelques mois en cuve inox.

Dégustation :

- **Visuel** : belle robe brillante et limpide à la teinte or pâle aux reflets vert et argent.
 - **Nez** : flatteur dès l'abord, le nez offre une expression intense où le fruit thiolé est accompagné de notes fleuries et amyliques : chèvrefeuille, litchi, pamplemousse, groseille blanche, ananas frais.
 - **Bouche** : la bouche vive et fruitée propose un équilibre dynamique, très minéral.
-

Vieillessement : 1 à 2 ans

Accord Mets/vins : apéritif, fromage de chèvre...

