

BLANC 2024

« En traversant les Andes à l'aube un jour d'été, j'ai aperçu une image bleue et chaotique, pleine de relief et de texture. J'ai imaginé des senteurs de fumée, de grillé, la fraîcheur de la pierre et du givre, du minéral, enveloppées des notes de miel et de citron vert. Souvenirs d'enfance... »

Ce vin, notre premier blanc, a été créé sur les reliefs. Grenache gris, Grenache blanc et Carignan blanc récoltés juste avant pleine maturité et élevés pour une moitié en demi-muid de chêne français neuf se marieront parfaitement avec sa moitié élevée en cuve. Vendanges manuelles, une légère filtration et sulfitage à la mise en bouteille.

Nous vous invitons à le boire accompagné d'un ceviche subtilement relevé avec un piment fumé, un saumon ou une truite sauvage au beurre, ou simplement avec un plateau de fromages de caractère. Vin à garder au moins 10 ans... ou pas



Etiquette: Cristina Guzman

Créé en 2017, notre domaine familial de 3 hectares se trouve au pied du Pic Saint Loup dans le village médiéval des Matelles. Nous produisons 2 vins rouges en AOP Pic Saint Loup et un vin blanc en VDF.

www.avendesnymphes.com

