

MONDEUSE BLANCHE Spécialité 75CL blanc  
VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'AIN



Cépage : Mondeuse Blanche

Moyenne d'âge des vignes : 20 ans

Sol : Essentiellement argilo-calcaire

Taille : En guyot simple

Vinification : Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20°C suivie de la fermentation malolactique. Mise en bouteille précoce à la fin de l'hiver.

Robe : Limpide, or pale à reflets argentés

Nez : Arômes de citron et de peau de pamplemousse ainsi qu'un nez très floral.

Bouche : Vin sec et équilibré à boire, dans les deux ans.

Accords mets et vins : Servir ce vin en apéritif, sur un plateau de fruit de mer, avec une fondue savoyarde.

T°C de service : 7 – 8 °C