

COUP DE BLOUGE,



Le Blouge (blanc et rouge)

Ce vin hors du commun est destiné aux curieux et aux amateurs de découvertes.

Résultant d'un mélange de cépages blancs et rouges, il reflète le métissage des caractéristiques de chacun.

Il se déguste avec aisance et se veut léger.

IGP ATLANTIQUE

Terroir : Argile - Calcaire - Graves

Cépages : Cabernet franc - Malbec - Sauvignon blanc

Sauvignon gris - Muscadelle - Sémillon

Vinification : Traditionnelle

Degrés : 11,5 °

Rendement : 25 hl/ha

Dégustation : Une palette aromatique centrée sur les agrumes, légèrement pétillante, avec des notes de fruits rouges.

Ce vin se savoure aussi bien à l'apéritif qu'au dessert. Léger, il s'apprécie en toute saison et accompagne une variété de plats tels que des planches apéritives, des raclettes, et bien plus encore.

