



Sôcisse Blanc

Terroir : Sol argilo-calcaire sur calcaire tendre, plus ou moins sableux.


Cépage : 50% Vermentino, 40% Ugni blanc, 10% Grenache Blanc


Vendange : Vendange manuelle et mécanique


Vinification : pressurage direct et débouillage après 48h. Départ spontané en fermentation, température contrôlée à 18°C. Les cépages sont vinifiés séparément et assemblés uniquement au dernier moment pour trouver le meilleur équilibre.

Élevage : En cuve sur lies fines pendant 5 mois avec remises en suspension régulières

Dégustation :

 **Œil** : robe jaune brillant, limpide aux reflets verts

 **Nez** : notes de fruits mûrs, de pêche, d'abricot apparaissent au nez et persistent en bouche

 **Bouche** : vin blanc de plaisir, frais et fruité sans excès. Une bouche légèrement ronde qui ne perd pas en tension.



Accord :

La Sôcisse de Marseille
La Sôcisse Italienne Tradition
La Marsouillette
La ChipôThai
La ChipôViêt



Température de service : 10-12 °C



Garde : 5 à 8 ans