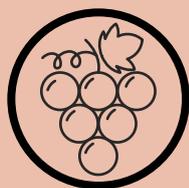


LES BIGARADIERS 2021

CARACTÉRISTIQUES



100% SAUVIGNON BLANC



Vin orange
7-10j de macération
pelliculaire
Vinification en cuve béton



Jusqu'à 10 ans



DÉGUSTATION



Nez expressif sur des notes
cidrées et d'infusion de
plantes (mélisse, verveine),
réhaussé par les agrumes



Bouche fraîche sur la fleur,
avec le rappel des arômes du
nez, notamment cidrés.
Présence de tanins
enveloppants

Nos vins:

- Vin issu d'un domaine familial en agroforesterie intraparcélaire depuis 10 ans situé sur les terroirs Minervois La Livinière.
- Vignes exemptes de tout intrant: irrigation ; traitement, et fertilisation.
- Vins non filtrés et non collés pouvant perler à l'ouverture et faiblement sulfités.

Accords idéaux :

- Plateau de fromages affinés (Cantal, Comté, Roquefort, Ossau Iraty)
- Maquereau laqué et coeur d'artichaud sauce aigre douce aux agrumes
- Pad Thai

