

# Blanc de rêve 2018



**Appellation :** IGP OC

75cl, 12,5 degrés

**Cépage :** Chardonnay (70%), Sauvignon (30%).  
Assemblage harmonieux entre la fraîcheur du Sauvignon et la structure du Chardonnay.

**Vinification :** vendange récoltée à l'aube pour garder la fraîcheur et pressée dès l'arrivée au chai. Une partie du Chardonnay est élevée sous bois pour apporter du gras et de la complexité.

**Caractère :** belle couleur jaune pâle aux reflets dorés. Le nez est expressif et complexe, à la fois floral vanillé et fruit blanc. La bouche offre un joli volume avec une lame acide qui porte le vin. La structure est homogène et la finale persistante.

**Très équilibré, sur la fraîcheur, le Blanc de rêve est un vin idéal à l'apéritif et suffisamment aromatique pour accompagner un plat de poisson grillé.**



DOMAINE DE  
LA GRANDE SIESTE  
ANIANE

*“On ne boit pas le vin, on le partage”*

Domaine de la Grande Sieste  
1434 Ancienne route de Gignac  
34150 Aniane

+33 (0)6 61 321 543  
contact@lagrandesieste.com

[www.lagrandesieste.com](http://www.lagrandesieste.com)

