

Blanc de rêve 2019



Appellation : Vin de France

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

