PANACHE
BLANC



Blanc sec

AOC BERGERAC

Sémillon - Sauvignon blanc - Chenin







Blanc sec



L'incontournable

L'équilibre parfait entre vivacité et rondeur. Après une brève macération de nos Sauvignons pour extraire les arômes, la fermentation à froid en cuve inox garantit un fruit pur et éclatant.

En un coup d'oeil

Vif	Souple
Sec	Doux
Minéral	Fruité

Température idéale

5°C — **8-10°C** — 20°C

Au sommet de sa forme

1 an — **1-4 ans** — 15 ans

On sort les fourchettes ?

Apéritif
Fruits de mer
Poisson à la plancha

Le petit mot de Patricia (notre oenologue)

Notes de fruits à chair blanche, touche florale (acacia) et poivre gris
Bouche suave et acidulée avec des notes de pêche blanche et d'agrumes et pointe saline.