



Maison Marlère SAS
CS 11030, 33081 Bordeaux
contact@marlere.com
www.marlere.com



L'ATELIER

IGP CÔTES DE BERGERAC

BLANC MOELLEUX

SÉMILLON, MUSCADELLE

Vinification

Pressurage délicat. Vinification à température maîtrisée (18°-20°C) pour préserver les arômes fruités. Elevage sur lies fines durant 5 mois.

Notes de dégustation

Robe jaune pale. Bouche fraîche et légère, aux arômes riches et raffinés d'abricot, banane, coing et de mangue.

Accords mets

Apéritif, fois-gras, volailles, desserts ...

Température de service : 8-10°C

Potentiel de garde : A boire dans les 5 ans

Taux d'alcool : 11,5% vol

Packaging 100% eco-conçu

