

# DOMAINE DE L'AQUEDUC



**Nom** : Cuvée des deux sentiers. (IGP OC).

**Couleur** : Blanc.

**Cépages** : Chardonnay (80%), Sauvignon (20%)

**Rendement** : 50hl /hectares.

**Exposition et terroir** : Vignoble exposé au sud, sur un sol sablonneux/calcaire.

**Vinification** : Récolte triée à la main pressée et vinifiée à froid (10.12°) pendant 15 jours.

**Aptitude au vieillissement** : A boire dans les deux ans.

**Accord mets/vins** : Magnifique, ce vin pale aux reflets verts prometteur de fraîcheur ! Il nous offre des arômes de poire bien mure et de fruits exotiques. Il marie subtilement la douceur des fruits et les sensations minérales du terroir. Idéal pour vos apéritifs. Vivement recommandé pour accompagner un plat d'asperges, poissons ou un plateau de coquillages.