

Le loup blanc

www.vignobleduloupblanc.com

contact@vignobleduloupblanc.com



SOIF DE LOUP IGP AUDE 2016

Cépage: Cinsault 60 % - Chenanson 40%

Terroir: Argilo-calcaire

Rendement: 35 Hl/ha

Age des vignes: de 30 à 35 ans

Elevage: 6 mois en cuve béton

« Soif de Loup » car ce vin se veut souple et fruité, toute en subtilité et finesse, c'est un vin de soif !

Le nez de violettes aux nuances poivrées et minérales et la bouche tendre et tonique s'associeront parfaitement aux légumes grillés à la plancha, grillades de viande, rougets à la tapenade ou au thon mariné au citron vert et gingembre.

Le loup blanc
SOIF DE LOUP

VAL DE CESSÉ

ROCHARD & GAIGNON

VIGNERONS