

ALPHONSE

BLANC 2025 - 13° - IGP COTES DE THONGUE



“ Une gamme gourmande, généreuse et intensément fruitée, à partager en toutes occasions.

Déclinée en rouge, blanc et rosé, la gamme Alphonse célèbre l'art de vivre méditerranéen à travers des vins gourmands, frais et expressifs, révélant la richesse de nos terroirs.

Pensés pour les moments de partage, ils accompagnent aussi bien un apéritif entre amis qu'une cuisine simple et de qualité.

Disponible en 75 cl



CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
Sol profond, permettant l'exploration du système racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.

DÉGUSTATION

Vif, floral et intense.

Robe jaune pâle aux reflets lumineux et brillants.
Le nez s'exprime sur des notes florales (aubépine, fleur d'acacia)
Bouche délicate dominée par des arômes d'agrumes et de notes de fruits secs. Belle Finale citronnée qui apporte beaucoup de fraîcheur.
Idéalement servi à 8°C, se garde deux ans.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, ceviche de daurade, burrata citronnée, poissons grillés, linguine aux palourdes.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes.
Raisin égrappé, trié et pressé en suivant.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

CONDITIONNEMENT

Bouchon technique
Bouteille bourgogne : 400 g
Carton 6 bouteilles 75 cl couchées