



JUSTINE

BLANC 2025 – 13° - IGP COTES DE THONGUE



**Un apéritif chic, des assiettes à partager
ou un dîner improvisé entre amis.**

La gamme ORIGINE est le véritable reflet de notre terroir. Fraicheur, équilibre et finesse caractérisent nos vins.

Des cuvées authentiques et représentatives de la passion de nos terres.

À vous d'inventer les moments qui vont avec...

Disponible en 75 cl



CÉPAGES

Chardonnay, Petit Manseng,
Muscat Petit Grain.

TERROIR

Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.

Sol profond, permettant l'exploration du système racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.

DÉGUSTATION

Aromatique, équilibré et tendu.

Belle robe jaune clair aux reflets verts.

Nez riche et complexe aux arômes de fleurs blanches.

Bouche souple, équilibré et ronde soutenue par une belle vivacité et fraîcheur d'agrumes. Finale élégante et agréable marquée par des saveurs d'orange sanguine.

Idéalement servi à 8°C, se garde deux ans.

ACCORDS METS & VIN

Ceviche de daurade, gambas grillées, burrata aux agrumes, cuisine thaï légère, chèvre frais.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes.

Raisin égrappé, trié et pressé en suivant.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée pendant la macération pelliculaire.

CONDITIONNEMENT

Bouchon technique

Bouteille bourgogne allégée: 400 g

Carton 6 bouteilles 75 cl couchées