

MARESTEL TERRASSE



BLANC

DECOUVERTE

100% ALTESSE



Ce vin à la robe jaune paille séduit par un nez aux notes de fruits exotiques et de miel. Sa bouche élégante et ronde dévoile des arômes gourmands de brioche et de beurre.

VINIFICATION

Vendange éraflée avec une légère sur-maturité, fermentation à basse température environ 30 jours, bâtonnage.

CÉPAGE

Altesse

SERVICE

8 °C

GARDE

Bon à boire maintenant ou sous 3 ans

ACCORDS

Idéal sur une viande blanche, un gratin d'écrevisses ou du poisson d'eau douce ou spécialités savoyardes.

DÉGUSTATION

OEIL

La robe est de couleur jaune paille.

NEZ

Le nez est fin et composé de notes de fruits exotiques et de miel.

BOUCHE

Ce vin élégant donne une bouche ample avec une agréable rondeur. Les arômes sont beurrés et briochés.