

MARESTEL

TERRE NATALE



BLANC

DECOUVERTE

100% ALTESSE



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

VINIFICATION

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

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

Une belle robe jaune paille pour ce vin de garde.

NEZ

Le nez est complexe, aux arômes confits d'ananas et d'agrumes.

BOUCHE

La bouche riche et ample exprime des saveurs exotiques mêlées au miel et à l'amande. Légère présence de sucre résiduel.