

Aillargues

IGP Cévennes



Cépages : Chardonnay (80%), Sauvignon (20%)

Sol : Marnes gréseuses et terrasses argilo-calcaires.
Exposition nord.

Vinification et élevage : Cuves inox et élevage sur lies fines

Dégustation : Attaque gourmande, fleurs blanches et amandes, finale tendue et nerveuse.

Accords mets : Coquillages à la fleur de sel de Camargues, huîtres de l'étang de Thau, langoustines, poissons grillés, fromage (Pélardon au miel) et apéritif.

