

LA JASSE Blanc des Trois Grâces



Couleur : Blanc

Cépages : 70% Chardonnay, 15% Rolle et 15% Viognier

Millésime : 2025

Prix indicatif : 10,90€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire, graves

Vinification : Pressurage direct, fermentation à 16-18°C en cuve inox thermorégulée, élevage 6 mois en cuve.

Rendement : 35 hl/ha

Nombre de bouteilles : 10 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle, reflets brillants

Nez : Puissant, fruits blancs, agrumes

Bouche : Poire, abricot, fruits exotiques

SERVICE

Température : 10-12°C

Accord mets et vins : Apéritif au fromage

Conditionnement : 75 cl

