

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES VINS DE FONTFROIDE Via Hominis Blanc



Couleur : Blanc

Cépages : 85% Chardonnay et 15% Rolle

Millésime : 2025

Prix indicatif : 10€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-sableux

Vinification : Vinification traditionnelle, élevage en cuves inox, avec mise en suspension des lies fines pendant un mois.

Rendement : 55 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 848 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Limpide, jaune lumineux

Nez : Notes florales et d'agrumes jaunes

Bouche : Fraîche, généreuse, une pointe de nervosité

SERVICE

Température : 8-11°C

Accords mets et vins : Apéritif, salades, poisson grillé, tielle sétoise, fromages à pâte cuite

Conditionnement : 75 cl



LES VINS DE FONTFROIDE - Domaine St Julien de Septime - RD 613 - 11100 NARBONNE
+33 (0)4 68 41 06 92 - administration@vins-de-fontfroide.fr - vins-de-fontfroide.fr