



JAJATOÈS

... fraîcheur et précision au rendez-vous...

Cépages : Viognier, Grenache blanc et Clairette

Terroir : issu de l'ensemble des terroirs de plaine du Domaine

Viticulture : Écologique

Vinification : Les vendanges sont strictement manuelles, et la vinification a lieu en cuve béton avec les trois cépages réunis

Rendement : 50 hl/ha

Dégustation : Ce blanc au nez caractéristique d'ananas, caramel de citron et une touche de garrigue, vous surprendra cependant par sa fraîcheur et persistance

Degrés : 13 %

SO2 : 10 mg/litre ajouté

Temps de garde : Jusqu'à 5 ans

Température de dégustation : Servir entre 8 et 10 °C

