DOMAINE LES HERMESSAINES

Le vin blanc

Fiche documentaire - hors offre actuelle

> Ce document conserve les notes descriptives fournies par le Domaine. **Il ne constitue pas une offre de vente.** La disponibilité et les caractéristiques techniques doivent être confirmées avant toute proposition.

Notes descriptives fournies

Robe	Jaune paille aux reflets dorés, brillante et dense.
Nez	Pommes reinette, abricot, fleurs mellifères, épices (badiane), fruits exotiques (physalis).
Bouche	Ample et suave, belle fraîcheur et beaux amers, finale étoffée.

Accords proposés dans le document fourni

Œufs brouillés aux truffes, ravioles à la truffe et fromages doux truffés.

Informations restant à confirmer

Millésime, appellation définitive, cépages, contenance, titre alcoométrique, ingrédients, allergènes et déclaration nutritionnelle doivent être documentés pour le lot concerné.

Température de service, vinification, élevage et durée de garde restent à valider. Aucun prix ni disponibilité commerciale ne sont annoncés dans cette fiche.

Se renseigner auprès du Domaine

Contact du Domaine : MGCODB, SIREN 937 960 144.
Maxime Chauvin · 06 74 55 92 26
leshermessaines@gmail.com

www.domaine-les-hermessaines.fr/contact

Accueil uniquement sur rendez-vous confirmé :
637 route de Bigary, 26790 Suze-la-Rousse.

Lors d'une éventuelle proposition, l'identité du producteur et du vendeur, le lot, les informations alimentaires et toutes les conditions de vente seront précisés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Vente d'alcool interdite aux mineurs de moins de dix-huit ans.