

# INSANIA BLANC IGP PAYS D'OC

Viognier, Grenache Blanc, Rolle,  
Roussanne, Marsanne



## DÉGUSTATION

L'expression même d'une cuvée que l'on ne peut qu'aimer à la ... folie !  
On est surpris par cette présence au nez comme en bouche qui pourrait se résumer par du fruit, du fruit et encore du fruit !  
Sans oublier la fraîcheur, la concentration aromatique, des notes d'agrumes, une touche d'exotisme, une très grande rondeur, un nectar de plaisir !



## CONSEILS GASTRONOMIQUES

### CLASSIQUE

- Spaghetti aux fruits de mer
- Moules frites
- Fondue savoyarde

### GOURMAND

- Sushi
- Dos de cabillaud grillé avec une sauce aux pignons
- Salade aux filets de poulet, asperges vertes et chorizo

Servir entre 10 – 12°C.  
A boire dans sa jeunesse.



## ÉLEVAGE

3 mois en cuve inox sur lies.



## DEGRÈS

13,0°



## RÉCOMPENSES

- Insania Blanc 2022 – Argent. Concours Agricole Paris
- Insania Blanc 2021 – Argent. Concours National IGP

