

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

