

# - Gemme Blanc -

IGP Côtes de Thau



## Cépage

Terret & Colombard.



## Robe

Robe limpide et cristalline d'un jaune pâle aux reflets argentés.



## Nez

Nez intense fruité et floral avec des notes d'agrumes frais.



## En bouche

Bouche fraîche, belle intensité aromatique aux agrumes ; désaltérant et "estival".



## Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



## Vinification

Clarification de 24 à 48 heures à 8°C.  
Fermentation thermorégulée à 16°C.



## Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner dès l'apéritif mais également avec des coquillages cuits, gaspachos et verrines de poissons.

