

ESTANDON PARTENAIRES

Pesque Lune Blanc - Vin biologique

Vin de Pays Argens, France

Il y a longtemps, à Correns, tard dans la nuit, sur le vieux pont au dessus de l'Argens, la lune dansait en silence. Elle posa sans faire de bruit sa divine lueur sur un pêcheur. Il devint Pierre, le Pêcheur de Lune. Naquit le Pesque Lune, un vin d'une incroyable beauté.

PRÉSENTATION

Au coeur du petit village provençal de Correns, se trouve le terroir de PESQUE LUNE. Calcaire et doté d'un ensoleillement généreux, il s'étend de la vallée d'Argens, passe par les abords du village, pour aller s'étirer vers les plateaux plus étroits, au pied du Bessillon. Le travail des vignerons de Correns, depuis longtemps axé sur la qualité et la quête permanente de l'amélioration de leurs produits, se conjugue parfaitement avec la démarche en agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendange mécanique nocturne. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

CÉPAGE

Ugni blanc 100%

DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle cristalline et brillante. Nez intense et dominé par les fruits à chair jaune de type abricot, pêche. La bouche est très fruitée. Une légère fraîcheur, apportée par l'Ugni Blanc, donne à ce vin blanc un côté désaltérant. Finale agréable sur des notes d'abricot.

SERVICE

Servir à 8-10°C.
À consommer dans les 18 mois.

ACCORDS GOURMANDS

Un vin à apprécier dès maintenant sur des fruits de mer, poissons grillés, terrine de poisson.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
Bordelaise					750		71966		3760061034310		
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	600									

