

# Les Abeilles 2015

*Vin de France Blanc*

## *Pourquoi les abeilles....*



Couleur : Blanc

Millésime : 2015

Appellation : Vin de France

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Mollans sur Ouvèze. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires, petit grès.

Assemblage : Viognier

Vinification : Débourage de 24 heures à 10°C.

Inertage du processus de vinification pour préserver les arômes.

Fermentation à température régulée de 14°C.

Production : 5000 Bouteilles

Garde : de 3 à 8 ans

Caractéristique : Jolie vin jaune, coquille d'œuf à reflets limpide et brillant. Sa bouche est fraîche, très rafraîchissante avec une belle vivacité sur des arômes d'agrumes.

Conseil de Dégustation : Compagnon idéal de vos apéritifs, il accompagnera également vos entrées de foies gras. Se déguste avec des coquillages en sauce ou du poisson. Il exaltera les saveurs des fromages à pâte molle.



**TYRAND**

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 - [tyrand@tyrand.fr](mailto:tyrand@tyrand.fr)