Mallette

VIN DE FRANCE

Origine

Avec son look plutôt décalé, Mallette est un rappel à notre héritage et à notre savoir-faire. Ce vin accessible et fruité s'invite facilement à tous les instants de consommation. Une sélection rigoureuse de différents cépages de régions françaises confère à Mallette son caractère unique et authentique.

Au Vignoble & au Chai

Nos techniciens accompagnent au quotidien les vignerons sur le domaine afin de produire un raisin parfaitement adapté au profil de notre Mallette blanc.

Les cépages sont assemblés avec soin par nos œnologues puis vinifiés de manière traditionnelle.

Description Organoleptique

FRUIT	■■■■□	GARDE	■■□
BOIS	■□□□□	TEMPÉRATURE	**12°C**
INTENSITÉ	■■■□□		

Mallette offre une robe jaune pâle aux reflets cristallins. Le nez est fruité et floral avec des notes d'agrumes tels que le pamplemousse ou le citron mariés à un bouquet de fleurs blanches. Une jolie rondeur de bouche soutenue par une pointe d'acidité révélant une certaine fraîcheur.

Assemblage
Sauvignon,
Muscadelle

Mets & vins
Toutes occasions,
apéritif, poissons &
desserts