



Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

Monsieur N

P'ti Blanc



Ce P'ti Blanc se boit sous la tonnelle mais pas que ! De la fraîcheur, du croquant, du fruit. font de ce vin blanc le parfait compagnon des apéritifs entre copains qui savent se tenir à table !



Sols argilo-calcaires, de cailloutis et de marnes.



40% Grenache Blanc - 20% Viognier - 20% Clairette - 15% Vermentino - 5% Bourboulenc.

Age moyen : 15 ans.

Rendement : 60 hl/ha.



Vinification traditionnelle. Eraflage total et pressurage direct. Fermentation de 6 jours avec contrôle des températures (max. 24°C). Elevage de 3 mois en cuves sur lies.



Robe or brillante.

Nez très gourmand de fruits jaunes, de poires et d'aubépine.

Attaque gourmande et croquante, avec une belle expression fruitée. La finale est longue et avec des notes miellées.



A consommer dès maintenant sur la fraîcheur.

Température idéale : 10-12°C

Accords : A l'apéritif. Sur une brandade de morue ou des moules-frites.



Production : 10.000 bt

Bouteille : Bourgogne 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt