

# A Mandria Di Signadore

Patrimonio - Blanc 2017



**Région :** Provence-Corse  
**Appellation :** Patrimonio  
**Couleur :** Blanc  
**Millésime :** 2017  
**Cépages :** Vermentino ou Rolle (100%)  
**Alcool :** 14 %  
**Contenance :** 75 cl



## ELABORATION

Culture biologique.  
Vendanges manuelles en caissettes.  
Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct.  
Elevage en cuve inox, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or vert, profonde, reflets verts.  
**NEZ :** Frais, subtil, légers arômes d'acacia, intenses arômes de fleurs blanches, subtils arômes d'agrumes, légers arômes de poire.  
**BOUCHE :** Minérale, bonne persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 10° et 12°  
**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2025

Powered by **Plugwine**

