

Blanc de Sardines

par Pinot Bar

On remet les voiles pour le deuxième millésime !

Un chenin citronné, vif et estival qui accompagnera les premiers apéros sur l'eau.

Il se mariera notamment avec un poulpe de nos côtes laqué au miel, des sardines grillées en rentrant de Merville ou une oursinade à Kerroc'h.

A boire en mer en très bonne compagnie.



Raisins cultivés par le Domaine des Quarres à Rablay sur Layon (49) ; vinifiés, élevés et mis en bouteille par SASU Pinot Bar à Languidic (F56440)

Vinifié en levures indigènes, non collé, filtration légère. Élevage de 8 mois en cuve inox sur lies fines. Les marcs ont été revalorisés en eau de vie.

Étiquette peinte par Roméo, peintre-pêcheur et bon vivant, à retrouver sur Varek Illustrations.

75cl 

Vin de France - Chenin - 2024

Produit de France
Contient des sulfites
LCH24

 13% Vol.