

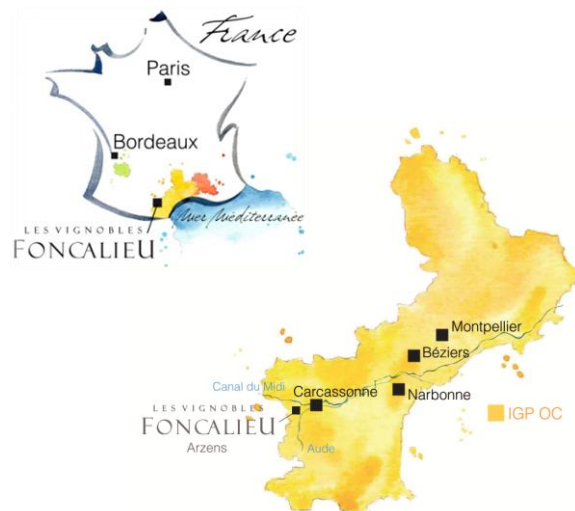


RÉSERVE SAINT MARC

GRENACHE BLANC

PAYS DOC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les vins de la gamme Réserve Saint Marc sont empreints de fraîcheur. Fruités et faciles à boire, ils séduiront tous les amateurs à la recherche d'un instant de plaisir. / The wines in the Réserve Saint Marc range are brimming over with freshness. These fruity, easydrinking wines will charm all wine-lovers in search of a moment of pure pleasure.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Grenache blanc



TERROIR / SOILS : Un terroir du Languedoc parmi les plus chauds et secs de France, sur des terres arides et caillouteuses. / Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Pneumatic pressing. Cold static clarification on the lees. Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Une belle robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, ce vin dévoile des arômes délicats de fruits blancs (pêche, poire), accompagnés de notes anisées. La bouche est épicée, avec du gras en attaque et une belle fraîcheur en finale. / A brilliant pale yellow colour with green tints. Complex on the nose, combining white-fruit aromas (peach, pear) with aniseed notes. Spicy palate with flesh in the attack and a lovely fresh finish.



A TABLE / PAIRING : Idéal en apéritif, avec un tartare de thon au gingembre, un poisson à la plancha ou un fromage de chèvre frais. Servir frais entre 10 et 12°C. / Ideal with aperitif, tuna and ginger tartare, grilled fish or fresh goat cheese. Serve lightly chilled between 10 and 12°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites