

Domaine Rabiega

Blanc

2022



Appellation : IGP Var
Région : Arrière-pays varois - Plateau triasique
Sol : Argile et calcaire
Teneur en alcool : 13%
Cépages : 1/3 Sauvignon Blanc, 1/3 Chardonnay, 1/3 Viognier

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main et soigneusement sélectionnés sur la table de tri. Les raisins sont ensuite foulés de façon traditionnelle. La fermentation s'effectue en grande partie dans des cuves en acier inoxydable mais 15 % sont fermentés dans des barriques en chêne français neuf.

CARACTÉRISTIQUES

Ce vin a un nez puissant et fruité. On retrouve des notes de citron grillé et d'abricot ainsi qu'une acidité bien équilibrée.

Vieillessement : 4-5 ans
Température de service : 10°C

SUGGESTIONS

Ce vin se marie parfaitement avec un ravioli de crabe aux coriandres ou une salade de fromage de chèvre frais aux pignons.

