

Vignoble
KENNEL

« Instant K » Blanc 2021



Producteur	VIGNOBLE KENNEL
Appellation	AOP CÔTES-DE -PROVENCE
Cépages	Vermentino 80%, Sémillon20%,
Terroir	Terres argilo-calcaire, Pierres de gavroches
Vinification	Récolte de nuit. Macération pelliculaire et Pressurage direct. Fermentation thermo régulée (18°)
Dégustation	Légère tension en prise de bouche Nez fin et élégant. Bouche offrant un bel équilibre avec des notes de fleurs blanches. Finale longue, petite minéralité. Ce vin est emblématique de notre terroir Provence.
Accompagnement	Apéritif, Bar grillé au fenouil. Gambas snackées minute, bouillabaisse, crustacés, coquillages, fromage de chèvre, tartare de thon et compotée de courgettes à la coriandre.
Conservation	18 mois
T° de dégustation	8 à 12 ° C (frais)



VIGNOBLE KENNEL

116 Ch des Moulières 83390 PIERREFEU du VAR France
Tel : +33 494 28 20 39 - email : info@vignoble-kennel.com - www.vignoble-kennel.com/