

Vignoble
KENNEL

Le souffle de l'Ange Blanc

Vin biodynamique Demeter - Vin biologique Ecocert



Producteur	VIGNOBLE KENNEL
Appellation	Vin de France
Cépages	Sémillon rolle
Terroir	Terres argilo-calcaire, Pierres de gavroches
Vinification	Levures naturelles, ajout très faible de sulfites
Dégustation	Vin rond et épicé avec des notes subtiles de fleurs blanches. Finale longue, minérale et structurée. Ce vin biodynamique est l'expression de la pureté de notre terroir
Accompagnement	Ravioles de saint jacques caviar et crème de pois / médaillons de lotte sauce américaine/ terrine de volaille aux raisins/ poulet rôti et miel
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/