

DOMAINE LA FOURMENTE

FAMILLE POUIZIN DEPUIS 1922 À VISAN

Nature Visan blanc

AOC Côtes du Rhône Villages Visan
Fraîcheur et richesse aromatique.

Cépages et sols

Argilo-calcaire caillouteux.
Vignes jeunes de faible rendement.
Cépages viognier 50 % et roussanne 50 %

Vinification et élevage

Vendange égrappée suivie d'un pressurage direct.
Fermentation du mout sans produits œnologiques
afin de préserver les arômes du raisin.

Robe

Robe claire, jaune à reflets vert.

Le nez

Arômes floraux avec des notes d'agrumes.

En bouche

Équilibré, arômes de fruits frais, belle intensité
aromatique, finale tendre.

Service

A partager frais dès l'apéritif, entrées,
salades exotiques, crustacés, poissons
en sauce ou grillés.



dans la Vallée du Rhône

Culture biologique