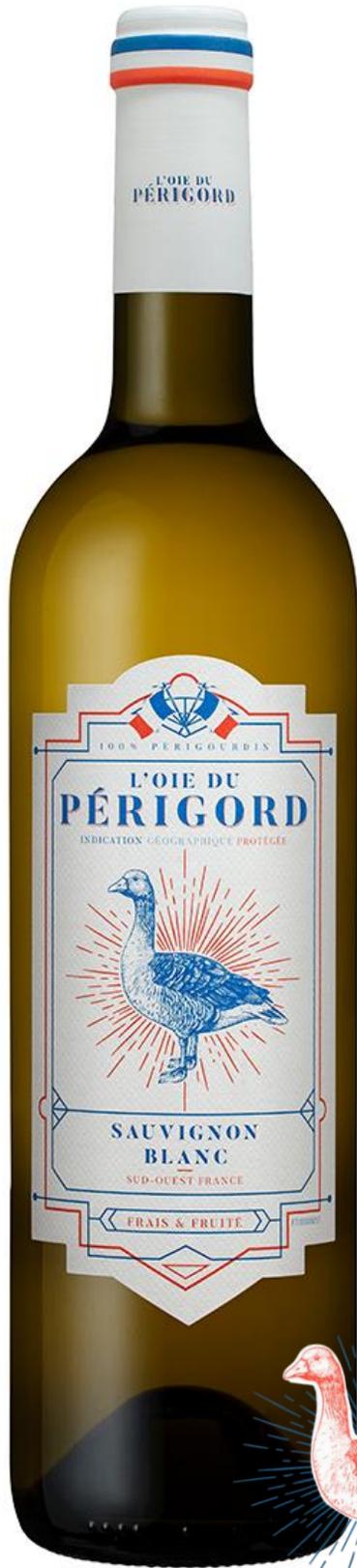




100 % PÉRIGOURDIN

L'OIE DU PÉRIGORD

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Français, périgourdin et fier de l'être !

Les vignerons coopérateurs du Périgord ont imaginé L'Oie du Périgord comme un hymne au Périgord, un terroir de convivialité, gastronomie et de douceur de vivre. Résolument jeunes et modernes ces vins s'adressent particulièrement au 25-45 ans.

LE VIGNOBLE

Ce vin est issu de raisins produits sur des sols argilo-calaires largement ensoleillés du sud de Bergerac.

ENCEPAGEMENT

Sauvignon Blanc récolté à maturité optimale

DEGUSTATION

Belle robe dorée claire avec des reflets vert pâle.
Nez d'agrumes aux arômes de citron et pamplemousse.
Très belle saveur fruitée en bouche. Souple, délicat, frais. Très plaisant.
Servir à 8-10°C.

L'APERO QUI EN BOUCHE UN COIN-COIN



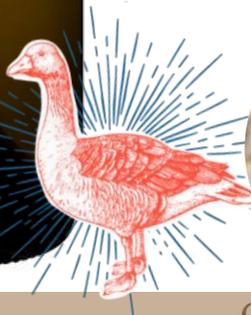
Cabécou aux herbes ou fruits



Blinis de Truite



Sucette de fromage frais aux noix



OCCASIONS FESTIVES



LES SEGUINOTS ROUTE DE MARMANDE IMMEUBLE UNIDOR
24100 SAINT LAURENT DES VIGNES-France
+33 5 53 63 78 51
contact@couleursdaquitaine.fr
SIRET 50416357700019 ... TVA FR 075 041 63577