



En plein cœur du Sud-Ouest, il est une terre chargée d'histoire qui cache un trésor : La vigne.

Depuis plus de 120 ans, mes ancêtres cultivent ce riche et puissant terroir pour en produire un nectar : le vin.

La cuvée Aroma Gaïa est le fruit de cette transmission. L'héritage d'une alliance entre la nature et le travail de l'Homme. Aujourd'hui nous lui rendons hommage.



TERROIR

Argilo-Calcaire



CEPAGE / RENDEMENT

Sauvignon blanc, Sémillon
55hl/ha



ELEVAGE

Fermentation à basse température en cuve inox.
Élevage sur lies fines



ROBE

Or pâle brillant



NEZ

Arômes de fruits exotiques et fleurs blanches



BOUCHE

Vive et bien équilibrée, joli éclat de fruit



SERVICE & ACCORDS

Servir frais
Apéritif, légumes, poissons, crustacés, fromage de chèvre...



GARDE

3 ans

