



Assemblage Numéro 11

Géologie du sol : Sols argilo-calcaires

Encépagement : 100% Sauvignon Blanc

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Égrappage, foulage, pressurage direct, fermentation en cuves thermo-régulées

Elevage : Court pour conserver la fraîcheur initiale

Degré : 12%

Aspect Visuel : Robe jaune pâle aux reflets verts

Aspect Olfactif : Nez intense avec des arômes de pêche et de fruits d'été

Aspect Gustatif : Bouche mûre et ample avec des notes de fruits à chair blanche

Accord mets et vins : Dorade grillée, poêlées de légumes, fromages à pâtes dures, charlotte aux fraises

Température de service : 10°-12°



Meridiem

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



**INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
CÉVENNES**



Assemblage Numéro 11

Soil geology: Clay-limestone soils

Grapes: 100% Sauvignon Blanc

Age of the vines: 20 to 40 years

Vinification: Destocking, crushing, direct pressing, fermentation in thermo-regulated tanks

Ageing: Short to preserve the initial freshness

VOL: 12%

Appearance: Pale yellow color with green reflections

Nose: Intense with aromas of peaches and summer fruits

Mouth: Ripe and ample with notes of white fruits

Food and wine pairing: Grilled sea bass, fried vegetables, hardcheese, strawberry cake

Serving temperature: 10°-12°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
CÉVENNES