



LE BLANC

c é v e n n e s

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Aubier : partie qui se forme, chaque année, entre le bois dur et l'écorce d'un arbre. Par Aubier et le symbole de l'Arbre de Vie, nous donnons vie à notre engagement prioritaire : le respect de l'Environnement et la valorisation de notre Terroir

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 pêches et de fruits d'été

Aspect Gustatif : Bouche mure 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, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem



LE BLANC

c é v e n n e s

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Aubier, or Sapwood, is the soft outer layers of recently formed wood between the heartwood and the bark, that is renewing itself every year. Through the image of the Tree of Life, we strive to emphasize our main priority : Bringing light to our state-of-the-art Terroir while being respectful of the environment

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, hard cheese, strawberry cake

Serving temperature: 10°-12°

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE



Meridiem