



MINÒ BLANC

TERROIR : Coteaux du golfe de Propriano et Tizzano, composés d'arènes granitiques.

CEPAGE : 100% Vermentinu.

VINIFICATION : Vendange égrappée et triée, puis pressurage direct, vinification en inox.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox

ROBE : Jaune pâle avec des reflets dorés.

DEGUSTATION : Bouche tendre et équilibrée, un vin franc tout en fraîcheur qui présente des arômes de fleurs blanches.



MINO BLANC

