



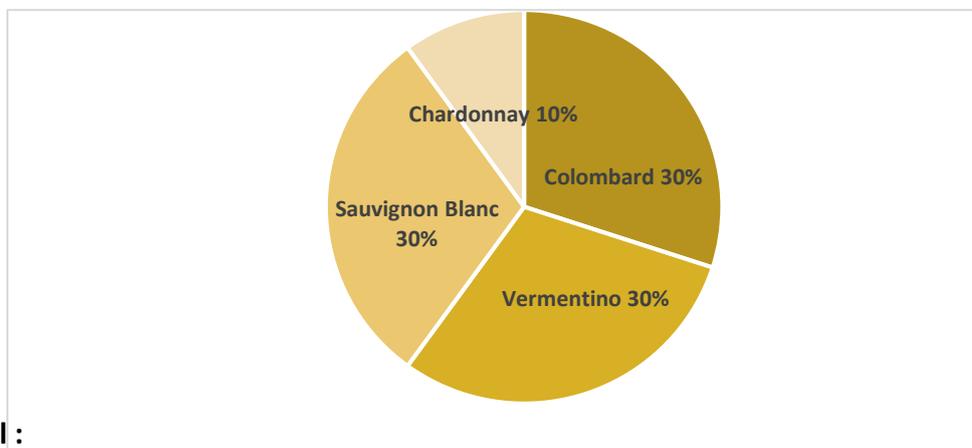
F O N T A R È C H E

CUVÉE TRADITION BLANC

Millésime actuel 2017

Le savoureux apport du Colombard ramassé à maturité

Assemblage :



Alcool :

13.0 % vol

Dégustation :

Jaune pâle avec des reflets verts, un nez puissant et frais sur le fruit blanc et les agrumes, teinté d'une fine minéralité. Une bouche fraîche et gourmande, avec les fruits du nez qui résonnent sur une longue finale où s'exprime une dualité entre la fraîcheur du vin et la suavité des fruits.

Service :

Servir autour de 8°C

Suggestions gastronomiques originales :

Charcuterie de porc ibérique : jamon jabugo, lomo
Sushis au thon ou espadon
Blancs de poulet à la marocaine au citron confit et olives