

## **PRIEURE ST JEAN DE BEBIAN. AOP LANGUEDOC BLANC : CROIX**

**Cépages** : 80 % chardonnay, 20 % viognier.

**Dégustation** : Robe or pâle, nez très parfumée avec des arômes d'abricot, de fleurs blanches et de miel.

Corpulence moyenne, fraîche, finale sur des notes de fruits à noyau et d'agrumes.

**Accompagnement** : Poissons aux saveurs méditerranéennes ou exotiques (épices de curry ou cumin). Sur des escalopes de poulet au curry, turbot aux citrons confits, velouté de fèves. Idéal pour l'apéritif avec (ou sans) amuse-bouche au saumon, gressins au jambon de Lacaune, vérines de chèvre et ratatouille....

