

## **ABBAYE DE VALMAGNE. IGP BLANC : VITRAIL BIO**

**Cépages** : 30 % viognier, 30 % marsanne, 25 % bourboulenc 15 % grenache.

**Dégustation** : Robe jaune pâle, limpide et brillante. Nez fin et expressif, arôme de pêche blanche et d'abricot, note d'agrumes. Bouche gourmande, finale fraîche et désaltérante.

**Accompagnement** : Apéritif, préparation à la crème, desserts.

