

HHH

DOMAINE
DESHENRY'S



EDITION SOLO " ALBARIÑO " VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE

Cépages

100% Albariño

Terroir

Sousbergues calcaires du miocène, sols cailloutis blancs

Vinification

Pressurage direct à réception des raisins, débourage à 8°C pendant 24h à 36h, fermentation alcoolique à basse température 12°C.

Dégustation

Robe brillante avec un jaune clair, des arômes séduisants alliant des notes citronnés et florales. Un nez intense et parfumé et un vin vif et dynamique.

Accords

Apéritifs, coquillages, salade, chèvre

Garde

A consommer dans sa jeunesse ou à garder 2 ans

Température conseillée

entre 8 et 10 degrés