

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Le vilain petit canard

Vin de France

Famille Laplace

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Vin de France.

Domaine : Famille Laplace.

Cépages : 10% Petit Manseng, 90% Gros Manseng

Robe : Or clair

Nez : Son expression aromatique particulière explore les territoires des fruits exotiques: ananas, mangue, pamplemousse...

Bouche : En bouche on oscille entre tonicité de la fraîcheur et rondeur d'un fruit gourmand et moelleux. La finale est longue et expressive.

Conclusion : Un vin facile à boire, fruité et suave !

Service : Servir à 10°C, idéal à l'apéritif, ou en accompagnement avec des viandes blanches en sauce, fromages

J'aurais pu être comme tout le monde...

J'aurais pu avoir la même livrée que mes congénères...

une robe pâle, un nez discret, des arômes secs et une fin de bouche vite oubliée...

Sauf que : Je suis le « vilain petit canard » !

Ma livrée est brillante et provocante, mon nez explosif est plein de fruits exotiques, ma bouche gourmande est étourdissante voire même affriolante, quant au souvenir qu'elle vous laissera, je ne vous en parle même pas !

Alors oui, essayez- moi et faites, comme moi, ressortir le côté "Bad Canard" qui est en vous !

Vinification : Elevage sur lie en cuve de 4 à 6 mois.

Vin blanc sec savoureux

Teneur en alcool : 11.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90063 75 **Prix membre :** 10.70

Prix catalogue : 11.90