

# NOUVEAUX CHEMINS BLANC

NATURELLEMENT BIO



**APPELLATION:** IGP Côtes du Lot  
**RÉGION:** Sud-Ouest  
**TERROIR:** Argilo-Calcaire  
**CÉPAGE(S):** Sauvignon, Chardonnay

**VINIFICATION:** Issue de nos parcelles situées sur les terres de Causse, la vendange est ramassée à forte maturité. La fermentation est conduite à basse température, puis le vin sera élevé sur lies fines pendant 6 à 7 mois.

**NOTES DE DÉGUSTATION:** Ce vin blanc vous séduira par ses arômes de fleurs blanches et d'agrumes, la richesse de sa bouche, sa fraîcheur et sa minéralité.

**DURÉE DE GARDE:** 3 à 4 ans



VIGNERONS  
DU  
QUERCY  
PAYSANS ET AUTEURS

