



MAS PEYROLLE



Robe : jaune paille avec des reflets dorés

Nez: minéral, notes de pêche, de tilleul et d'épices douces

Bouche: ample et soyeuse, finale fruitée et mentholée

Gastronomie: gambas grillées, pélardon

Garde: 1 à 4 ans

Service: autour de 10°

AppellationAOP Languedoc

Localisation et superficie Vacquières (34)

Cépage(s)

Rolle, Roussanne, Marsanne

Sol(s)

Viticulture Agriculture biologique

Vinification et élevage

