

VSIG Vin de France

Bia Blanc



<i>Cépage</i>	Bia blanc - Vendangé à la main
<i>Terroir</i>	Blacon calcaire
<i>Vinification</i>	Fermentation en cuve thermo-régulée
<i>Élevage</i>	Élevé en cuve pendant 8 mois
<i>Degré</i>	13°
<i>Profil</i>	Vin blanc sec à l'aromatique plutôt exubérante
<i>Service</i>	12 à 14°C