

LES CUBISTES

LE BLANC

VIN DE PAYS D'OC
Indication géographique protégée



Les cubistes ont repensé le "cubis" pour en faire une jolie gamme de vins bios à emporter partout. Originaires du Languedoc, les cubistes ont élaboré leurs vins en partenariat avec des vignerons pionniers de l'agriculture biologique dans la région.



Région et climat :

C'est dans le Sud de la France, au cœur du Languedoc que nos raisins mûrissent. Le climat méditerranéen ensoleillé ainsi que la diversité des sols assurent une maturité idéale aux raisins.

Contenance : 3 Litres

Alcool : 12%

Notes de dégustation :

Le blanc est d'une teinte jaune pâle avec des reflets verts.

Le nez aromatique dévoile des arômes de citron et d'herbe fraîchement coupée que nous retrouvons une fois le vin en bouche. Ce vin, frais et fruité, laisse également apparaître des notes subtiles de fruits exotiques.

Ses arômes citronnés lui permettent d'accompagner vos plateaux de fruits de mer. Il peut aussi être déguster en toute simplicité autour d'un bon fromage de chèvre.

Conservation:

Les cubistes apportent une attention particulière au conditionnement qui est réalisé dans un milieu sans oxygène. Une fois votre bib ouvert, vous pourrez ainsi le conserver pendant plusieurs semaines sans altération de la qualité.

Conseil de dégustation :

Nous vous conseillons de servir ce vin frais, entre 8° et 10° pour qu'il exprime au mieux sa fraîcheur et ses arômes.