

Domaine de Nizas



Le Mazet de Sallèles Blanc
IGP Pays d'Oc

Fruité & Fraicheur

Cépages: 100% raisins issus de la propriété: 80% Sauvignon Blanc, 20% Viognier.

Terroir: Argilo-calcaire.& Villafranchien.

Âge des vignes: 10 ans.

Vinification: Vinification à la propriété. Récolté de nuit, fermentation à base température en cuve inox. Elevage sur lies fines.

Accords mets & vins: avec des brochettes de Saint-Jacques, un rizotto de fruits de mer, des accras de morue sauce piquante, ou des pélarçons affinés.

Température de service: 10-12°.

Potentiel de Garde: 2 à 3 ans.

Production: 17000 cols.

Gamme Mazet

