

APPELLATION : Vin du Pays de l'Agenais  
CUVÉE : Page Blanche  
COULEUR : Blanc moelleux  
MILLÉSIME : 2018  
SURFACE : 0.4 ha

RENDEMENT : 25 hl/ha  
CÉPAGES : 90% Sémillon - 10% Sauvignon blanc  
ÂGE DES VIGNES : 15 ans  
TERROIR : Boulbènes

**VENDANGES** : Manuelles

**VINIFICATION** : Pressurage direct, débourage à 5 °c puis fermentation alcoolique en cuve

**ÉLEVAGE** : Cuve inox

**MISE EN BOUTEILLE** : Au domaine

**DÉGUSTATION**

**Robe :**

Jaune

**Arômes :**

Ananas, agrumes

**EN BOUCHE**

Vin avec un bel équilibre acidité sucre

**À BOIRE**

Dès 2019

**ACCOMPAGNE** : Apéritifs et desserts.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 8/10 degrés

**CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT** : 5 ans

