

# LACRIMA CROCO 2017



Millésime	2017
Couleur	blanc
Cépage	170% CHARDONNAY - 30% GRENACHE BLANC
Degré	13% vol.
Appellation	VIN DE FRANCE

Région	Roussillon - Fenouillèdes
Type de sol	Argila-calcaires
Altitude moyenne	100 mètres à 500 mètres
rendement	60 HL/Ha
Age moyen des vignes	30 ans

Mode de vendange	machine
Fermentation et élevage	travail des bourbes et lies
Durée	8 mois
Particularités propres	Malo faite
Mode de culture	raisonnée
Production annuelle	30 000 bouteilles

Bouteille	75 cl
Type	bourguignonne
Cartons	de 6 bouteilles (debout)
Palettisation	840 bouteilles par palette
Code Barre Carton	3760064555 49 2

Accords	poissons à la plancha, fromages à pâtes pressées
Conseils de dégustation	température idéale : 15°
Garde	5 ans

Note de dégustation	Couleur lumineuse, jaune très pâle. Arômes floraux de fleurs blanches, amandes fraîches. Aérien et subtil en bouche d'une harmonie délicate, senteurs de fleurs séchées en finale.
Alliance	Idéal à l'apéritif et avec entrées

## Lacrima Croco

VIN DE FRANCE

Blanc 2017 - White Wine

70% CHARDONNAY - 30% GRENACHE BLANC

Ce très beau vin se dévoile sous une belle robe or pâle, un nez complexe de fleurs blanches, d'agrumes et de pierre à fusil, laisse deviner une bouche ample fraîche avec une longue finale minérale, il accompagnera élégamment tout un repas de l'apéritif, en passant par de beaux poissons de roche à la plancha et des fromages à pâtes pressées.

PRODUCT OF FRANCE

Bottled by : Maison Jean Pla - 66220 St-Paul de Fenouillet par EMB 71 084A - France

Contient des sulfites / Contains sulfites / Inneholder sulfitter / Bevat sulfieten / Enthält Sulfite.

13% alc. vol. 750 ml.

Sud de France

Maison  
Jean Pla



Jean Pla Sélection