

# JEAN ESPRIT

## Pont de la Déesse VIN DE FRANCE, Blanc



**Cépage :** 100% Rolle/Vermentino



**Terroir :** Anciens lits de l'Isère composés de sols alluvionnaires calcaires dans le village de Pont de l'Isère.



**Vinification/Elevage :** Pressurage direct avec fermentation et élevage en amphore durant plusieurs mois.



**Potentiel de garde :** Jusqu'à 5 ans.



**Dégustation :** Bouche fine, fruitée et fraîche aux notes d'agrumes et d'abricot.



**Accords :** Couteaux en persillade, papillotes de loup au fenouil, chèvre frais à l'huile d'olive.



**Conseils du sommelier :** Température de service à 8-10°C.



**Degré d'alcool :** 13,5% vol.



**Prix caveau :** 15€