



Blanc de noir

IGP



Mode de culture

Domaine certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Le **label HVE** est une certification attribuée aux exploitations agricoles qui respectent un certain niveau de pratiques environnementales (travail des sols, couverts végétaux etc ...).



Vinification

Vendange mécanique, température pendant la fermentation 16° à 19°



Cépages

100 % Cabernet franc



Température de service

7-8°C



Dégustation

Aromes frais de fruits blancs et une bouche élégante. Une robe lumineuse



Accords met-et-vin

Apéritifs, plateau de fruits de mer



Garde

1 à 2 ans



EARL domaine de pierre folle – pierre folle 85320 ROSNAY

tessierbrunier@gmail.com – domainedepierrefolle.fr – Tél : 0610608290