

IGP Isère Coteaux du Grésivaudan blanc

# Sans eux



*« Hymne à nos travailleurs,  
d'où qu'ils viennent...*

*Sans eux, le fruit de nos 12 mois de labeur  
n'existerait pas. »*

<b>Cépage</b>	Jacquère - Vendangé à la main
<b>Terroir</b>	Sol profond argilo-calcaire
<b>Vinification</b>	Fermentation en cuve thermo-régulée et fermentation malolactique bloquée
<b>Élevage</b>	Élevage court pour conserver le fruité
<b>Degré</b>	11°
<b>Profil</b>	Vin blanc léger et sec aux notes de fruits exotiques et d'agrumes
<b>Accords</b>	À l'apéritif
<b>Service</b>	10°C
<b>Garde</b>	À consommer dans les 3 ans