



SUGAR SUGAR 42

JEFF CARREL · BLANC

VIN DE FRANCE · BLANC BIO

Un blanc délicatement doux, fruité et vif en finale.



LE STYLE

Le nom fait référence aux 42 g de sucres résiduels par litre de vin.



CÉPAGES

Riesling et Sauvignon blanc, cultivés sur des sols argilo-siliceux en climat méditerranéen.



VINIFICATION

Vendanges nocturnes, pressurage direct et vinification sans sulfites.



ÉLEVAGE

Élevage sans sulfites ajoutés.



DÉGUSTATION

Corbeille de fruits frais et douceur délicate ; bouche légèrement perlante, finale fraîche et sapide.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Rouleaux de printemps, curry doux, cuisine sucrée-salée et plats aux épices parfumées.

CÉPAGES

Riesling · Sauvignon blanc

APPELLATION

Vin de France

VITICULTURE

Agriculture biologique

MILLÉSIME

Non millésimé

DEGRÉ D'ALCOOL

12 % vol.

SERVICE CONSEILLÉ

10 - 12 °C

SUCRES RÉSIDUELS

42 g/L

LE PRODUCTEUR

Jeff Carrel

Sugar Sugar 42 · blanc aux 42 g/L de sucres résiduels.

JEFF CARREL

VIN DE FRANCE