



Blanc sec Calixte

IGP Comté Tolosan 100% Viognier.

Fermentation à basse température jusqu'à son terme. Séparé des lies grossières, le vin sera conservé plusieurs mois avec des lies fines qui apporteront rondeur, longueur en bouche et volume. Exubérant et très aromatique (abricot, épices et fruits blancs).

Accords : apéritif, poissons gras (saumon, crevette, noix de st jacques, etc.), fromages (tels que Munster, etc.).