



DOMAINE DE
L'ARBUSSELE

Angeline Blanc

IGP Pays d'Hérault

Cépages : 90% roussanne, 10% viognier

Degrès : 13%

Vinification : vendange manuelle et vinification basse température,
élevage en cuve sur lie.

Garde : 1 à 3 ans.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles 75cl

Dégustation : robe jaune clair et brillante.
Le nez expressif sur des notes florale et de miel.
Sa bouche ronde laisse place une belle fraîcheur sur la
finale.

Accord mets et vin : charcuterie, plats épicés, viande blanche



LOUGE Sébastien
Vigneron
34320 FOS

06 18 07 47 96 / contact@domaine-larbussele.com