



Bordon

BLANC

ROBE:

Jaune citron pâle aux reflets paille.

NEZ:

Arômes intenses de fruits à noyau mûrs, d'agrumes et de fruits blancs.

BOUCHE:

Savoureuse, bien équilibrée et très fraîche.

AU VIGNOBLE

Élaboré à partir des cépages Viura et Tempranillo Blanco.

AU CHAI

Le moût est obtenu avec soin à partir d'une sélection de raisins, suivi d'une fermentation contrôlée en cuves en acier inoxydable. Ce processus, réalisé à une température précise de 16 °C, exalte et préserve les arômes fruités délicats caractéristiques des cépages utilisés pour son élaboration. Il garantit également un vin frais et expressif.

À TABLE

Grâce à sa fraîcheur, il est idéal pour accompagner les poissons, les fruits de mer, la cuisine asiatique et les viandes blanches.