

BLANC LIMÉ

LE RETOUR DE LA STAR DU ZINC

Le Blanc Limé et le Rosé Limé font partie du patrimoine local et s'inspirent des fêtes populaires du Sud-Ouest. Ils sont élaborés selon la recette authentique : une base de vin blanc sec ou rosé avec un savant mélange d'arômes naturels d'agrumes et/ou de fruits rouges, le tout agrémenté de fines bulles.



RECETTE

Vin blanc de l'Entre-Deux-Mers (Sauvignon Blanc, Sémillon)
Arômes naturels d'agrumes, eau, sucre.
Ajout de dioxyde de carbone pour la note pétillante.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez vif, frais, citronné.
En bouche, une bulle légère, beaucoup de fraîcheur et une finale tout en douceur.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, seul, ou accompagné de tapas, de charcuterie et autres gourmandises.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir très frais (8 - 10°C).
Partenaire incontournable de vos cocktails.



SANS GLUTEN



FAIBLE EN ALCOOL (8 % VOL.)



FAIBLE EN CALORIES



www.ducourt.com