

# 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 DÉGUSTATION

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](http://www.ducourt.com)