

Benoît Braujou

Vigneron irréductible



FONS SANATIS

18 rue Victor Hugo
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81
M. 06 07 01 08 58

www.fons-sanatis.fr
contact@fons-sanatis.fr

B... d'Agniane

VIN DE FRANCE

LOT 20.12



Localisation : Aniane.

Superficie : 1,5 ha.

Terroirs : éboulis calcaires.

Cépage : Vermentino.

Viticulture : conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citrus.

Vinification et élevage : vinifié et élevé 9 à 12 mois en barriques bourguignonnes.

Dégustation : belle robe brillante, jaune pâle.
Un nez envoûtant, des arômes floraux, d'aubépine, d'amandes fraîches et de miel d'acacia.
Une attaque en bouche étonnante de fraîcheur pour un blanc de cette région, légèrement acidulé et fraîche, très belle longueur.

Accords : à servir sur un rouget à la marjolaine.

Production : 4500 bouteilles.