



Murmure de Sérame "Viognier" - Vin de France - 2022 - 75cl

Robe : jaune or, couleur vive, avec des nuances de vert. Nez : riche et élégant, avec une quintessence de fruits secs, de pêche, de fleurs blanches, et une touche de vanille et de miel. Bouche : ample et fraîche, onctueuse et désaltérante, avec une longue finale et de subtiles notes toastées persistantes. Accords mets et vins : servir à 10 /12°C, de préférence avec des fruits de mer et du poisson, des plats au curry, des viandes blanches, fromage bleu, tartes et autres desserts aux fruits. Il s'appréciera également seul, en apéritif.

11.50 EUR

Artcode: 00001508

[Vins](#), [Vins BIO](#), [Vins blancs](#)



Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Année	2022
Bouteille	75cl
Alcool	13%
Pays	France
Région	Vin de France
Producteur	Château de Sérame
Raisin	Viognier