



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA

## Argo Langhe Bianco DOC 2024

Produit approvisionnement continu

*Les raisins proviennent des collines de la région des Langhe. La conformation géologique du terrain et l'exposition des vignobles sélectionnés permettent d'obtenir des raisins de grande qualité et de grande valeur par son terroir.*

**Région :** Piémont, Langhe

**Cépage :** Arneis 70 %, Chardonnay 30 %

**Vinification :** Les raisins récoltés à la main sont égrappés et foulés doucement. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermorégulées sans peau durant 15 jours et est suivie d'un affinage sur lies de 3 à 6 mois avant l'embouteillage.

**Dégustation :** Couleur jaune paille avec un bouquet de fleurs blanches sauvages, d'agrumes et de poire que l'on retrouve en bouche sur un bel équilibre et tout en fraîcheur sur une texture délectable.

**Accords :** Excellent à l'apéro avec des canapés de saumon fumé et d'arancini ou en accompagnement de poisson à chair blanche grillé, une poêlée de fruits de mers sautés, de blanc de volaille en sauce crème et de plats de légumes grillés.

**Service :** Entre 8°C -10°C

**Code :** 15227646

**Prix :** 18,35\$

**Licencié :** 15,96\$

**UVC :** 12

