



#### VIN BLANC

Cépages : Clairette, Ugni blanc



#### DÉGUSTATION

Koutoubia Blanc donne un gout fruité et moelleux et conjugue l'arôme avec son bouquet.

Ce grand vin possède une belle vivacité dans la bouche.



#### L'ORIGINE

Provenant d'un terroir bien connu pour sa production de grands vins dans la région de l'Oranie «région de Bordj» à Mascara qui est situés à 90 km au sud-est d'Oran à une altitude de 750m sur un sol limono-argilo-sableux.



#### LA VINIFICATION

Vendangé manuellement, et les raisins sont triés à l'entrée en cave. Ce vin est vinifié à une température maîtrisée comprise entre 15 et 17 °C afin de préserver le maximum d'arômes.



#### SERVICE

Servir entre 10 et 12 °C

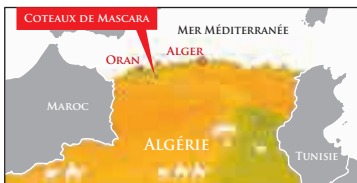


#### ACCORD METS ET VIN

Salade d'avocat et crevette, pâtes au pesto, et du ris de veau

CONTENANCE : 75cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.