



## VIN BLANC

Cépages : Merseguera, Clairette



## DÉGUSTATION

Les arômes de fleurs blanches s'expriment pleinement dans ce vin, avec une délicieuse pointe citronnée. Le Blanc d'Aboukir possède une belle vivacité en bouche et sa finale intense lui confère tous les atouts d'un grand vin blanc.



## L'ORIGINE

Le terroir de production de ce vin connaît un climat maritime et des sols sablonneux sur fond calcaire.



## LA VINIFICATION

Les vendanges se font manuellement et les raisins sont triés à l'entrée en cave. Le jus est vinifié à une température maîtrisée comprise entre 15 et 17 °C afin de préserver au maximum les arômes variétaux.



## SERVICE

Servir entre 10 et 12 °C



## ACCORD METS ET VIN

Crevette sautée, brochette de poulet, beignet d'aubergine

CONTENANCE : 75cl - 50cl

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.

