



Colombard

IGP Var Sainte Baume 2022



Robe pâle, nuance verte.
Nez fruité frais et en finesse
Très sec en bouche et bien en fruit, poire, fruit blanc.



Son acidité bien dosée lui permettra de se mesurer à une terrine de légume (sucré), un plat épicé (thielle sétoise) ou issu d'une cuisine exotique (thai, massala...) ou encore à un poisson en sauce (gras), un fromage riche (gorgonzola...)



Médailles :

Or concours des vins de Brignoles
1 soleil au concours des soleils des vins de pays du var

