



Arrogant Frog - Tutti Frutti Blanc

[Accueil](#) / Arrogant Frog - Tutti Frutti Blanc



Arrogant Frog - Tutti Frutti Blanc

[Acheter](#)

- **Appellation** : IGP Pays d'Oc
- **Cépages** : 25% Chardonnay, 20% Grenache Blanc, 10% Vermentino, 4% Viognier, 30% Colombard, 8% Sauvignon Blanc, 3% Muscat sec



Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune d'or vif avec des teintes vertes.
 - **Nez** : Élégant avec une quintessence de fruits de la passion, pêche blanche et des notes herbacées.
 - **Bouche** : Fraîche, claire, riche en milieu de palais avec une bonne longueur.
 - **Accords mets et vins** : Servir à 10-12°C avec des fruits de mer, du poisson, des sushis et sashimis, des viandes blanches, plats légers, des fromages bleus, et des fruits en dessert. Vin appréciable seul.
-
- [Description](#)
 - [Informations complémentaires](#)

Le vignoble

Vignes âgées de 8 à 31 ans. Taille Cordon de Royat (pour le chardonnay) et guyot double.

Sol : argile et calcaire.

Vendanges : mécaniques la nuit afin d'éviter l'oxydation.

Rendement moyen : 70hl/ha

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément, contact avec la peau pour le Sauvignon et le Colombard, soutirage à 10°C.

Fermentation pendant 3 à 5 semaines sous température contrôlée à 17°C avec levures sélectionnées. Elevage sur lies avec remises en suspension régulière pendant 3 mois dans des cuves en acier inoxydable.

Informations complémentaires

Appellation IGP Pays d'Oc