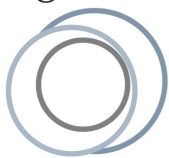


compagnons de  
maguelone



# insula

Blanc 2019

Vin de France

13,5% Vol

Vin BIO et solidaire produit par l'ESAT\* des Compagnons de Maguelone



**Mode de culture**  
Biologique certifié



**Cépages**  
Picpoul 40%, Clairette 40%, Vermentino 20%



**Vinification et élevage**  
Vendanges manuelles effectuées par les Compagnons.  
Vinification par pressurage direct et élevage en cuve inox.  
Sulfites : Faibles quantités < Normes bio.

**Production** : 2 000 bouteilles    **Rendement** : 55 Hl/ha



**Notes de dégustation**  
Belle robe jaune clair aux reflets pâles.  
Au nez : arômes d'agrumes (citron vert),  
de fruits exotiques et de fleurs blanches.  
En bouche : une attaque fraîche, des notes d'agrumes et  
d'amandes.



**L'accord met et vin des Compagnons**  
Exquis en apéritif. Accompagne un plateau de fruits de  
mer, du saumon fumé ou une tielle sétoise.

**Conseil de service** : Servir entre 8-10°C.

**Garde** : A boire dans les 2 à 3 ans.



## Le nom de la cuvée : Insula

D'origine Volcanique, le site de Maguelone  
était encore une île au temps des Romains,  
d'où le nom que ces derniers lui donnaient :  
Insula Magalona.