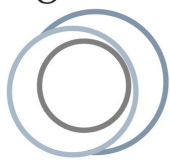


compagnons de  
maguelone



# la volta

Blanc 2018

IGP Pays d'Oc

13,5% Vol

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



**Mode de culture**  
Biologique certifié



**Cépages**  
Viognier 70%, Chardonnay 30%



**Vinification et élevage**  
Vendanges manuelles effectuées par les Compagnons.  
Pressurage direct, **élevage en barrique** pendant 6 mois.  
Sulfites : Faibles quantités < Normes bio.

**Production** : 7 000 bouteilles    **Rendement** : 50 HI/ha



**Notes de dégustation**  
Belle robe paille aux reflets dorés.  
Au nez : arômes de frangipane, de jasmin et de tilleul.  
En bouche : frangipane, orange amère. Fin de bouche relevée par de légères notes de vanille grillée.



**L'accord met et vin des Compagnons**  
Idéal avec un poulet rôti aux herbes, un poisson grillé ou un pélaridon. Sublime un dessert à l'orange.

**Conseil de service** : Servir entre 10-12°C.

**Garde** : A boire dans les 4 à 5 ans.



## Le nom de la cuvée : La Volta

En occitan, la volta signifie la voute, mais également le labour. Se trouvent ainsi rassemblés dans le même nom le patrimoine architectural et l'activité agricole de la presqu'île de Maguelone.