



## VIN BLANC

Cépage : 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 de la région de Mostaganem.



## 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 frais



## ACCORD METS ET VIN

Crevettes sautée, brochette de poulet, beignet d'aubergine

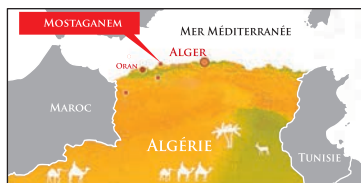
Contenance : 75cl

Code-Barre bouteille 75cl = 613 2006 20017 8



## Livraison :

- Carton de 6 bouteilles (Code-Barre 6x75cl) = 613 2006 20029 1
- Carton de 12 bouteilles (Code-Barre 12x75cl) = 2 613 2006 2016 29



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.