

Les Amants  
de la Vigneronne

à Faugères



## Soif de Toi Blanc 2015

Cépages : Grenache Blanc dominant.

Terroir : Schiste

Rendement : 35 hectolitres par hectare

Vendanges : manuelles. Début septembre.

Vinification : fermentation en fûts de chêne.

Elevage de 6 mois sur lies avec batonnage  
chaque semaine.

Dégustation : Nez floral et minéral avec des  
notes d'agrumes et de fleurs séchées. Bouche  
révélant une belle acidité. Finale persistante  
aux arômes de citron.

Accords : Pélardon (fromage de chèvre) tiède  
au miel et au thym, fruits de mer et poissons  
grillés.



**AOP Faugères**  
**12.5%Vol 75 cl**

Christian & Régine Godefroid  
1207, route de Pezenas  
F.34600 Faugères  
Tél : 04 67 95 78 49 Fax : 04 67 95 79 20  
lesamantsdelavigneronne@yahoo.fr

[www.lesamantsdelavigneronne.com](http://www.lesamantsdelavigneronne.com)