



LES JAVELLES CÉPAGE RARE – VERMENTINO

Pour faire découvrir aux amateurs une sélection de cépages anciens, oubliés ou juste méconnus, reflétant la richesse du vignoble languedocien. Le dernier né Vermentino ne laisse pas indifférent. Ce vin aux reflets or révèle un nez aux notes florales et s'apprécie particulièrement sur des poissons ou des viandes blanches. On opte pour une truite fumée, un carpaccio de Saint-Jacques ou bien des antipasti. 7€, chez les meilleurs cavistes.

