



# Résis Blanc

**Cépages : Sauvignier gris & Muscaris**

« Le parfait équilibre du fruit »

**Subtilement équilibré**, le nez est intense. Très expressif, la netteté de ce blanc sec saisit les sens par ses notes abricotées, ses accents de fleurs blanches très légèrement iodées. **La bouche** est ample et généreuse et l'on retrouve immédiatement les arômes plaisants des fruits suaves perçus au nez.

**Ce vin** est une véritable invitation à une balade dans un jardin au printemps. Aussi convivial que raffiné, il s'accordera idéalement à vos plats estivaux comme à vos apéritifs. Issus de **NOUVEAUX CEPAGES** sélectionnés par hybridation naturelle dans le but de résister aux deux principales maladies de la vigne, nos vins sont exempts de tous traitements phytosanitaires - cuivre et soufre inclus.

**RAISIS** revient aux fondamentaux d'un vin sain et expressif.

**Alcool** : 12,5% vol.

**Millésime** : 2025

**Vinification** :

- Pressurage direct
- Vinification en cuves inox

**Assemblage** :

- Sauvignier gris 50%
- Muscaris 50%

