

m^o moderato

— La Cuvée Originale —

Le Blanc



- Cépages : Sauvignon Blanc, Colombard
- Origine : Gascogne
- Alcool : 0,0%
- Volume : 75cl
- Calories : 16 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 100 cartons

Notes de dégustation

ROBE

Jaune clair avec des reflets verts

NEZ

Complexe sur les fruits exotiques, les agrumes (pamplemousse, mandarine), et les fleurs blanches

BOUCHE

Souplesse et fraîcheur gourmande sur des notes légères de fruits exotiques et d'agrumes avec une belle longueur

Servir bien frais entre 6 et 8°C

Parfait avec une belle douzaine d'huîtres, ou un poisson avec une poêlée de légumes !

m^o moderato

— La Cuvée Originale —



Le Rouge

- Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Origine : Bordeaux
- Alcool : 0,0%
- Volume : 75cl
- Calories : 17 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 100 cartons

Notes de dégustation

ROBE

Rouge grenat profond

NEZ

Des notes de fruits noirs légèrement poivrées

BOUCHE

Belle rondeur, des notes de fruits noirs et notes légèrement boisées ainsi que des tannins pour une finale toute en longueur

Servir à température (18°C) ou légèrement rafraîchi. Parfait avec une belle poêlée de légumes aux herbes, une salade de chèvre chaud ou un carpaccio de bœuf bien assaisonné

m^o moderato

— La Cuvée Originale —



Le Rosé

- Cépages : Colombard, Cabernet Sauvignon
- Origine : Gascogne
- Alcool : 0,0%
- Volume : 75cl
- Calories : 18 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 100 cartons

Notes de dégustation

ROBE

Rose pâle légère

NEZ

Des notes de fruits légèrement compotées et gourmandes

BOUCHE

Douceur du fruit avec une belle rondeur acidulée

Servir bien frais entre 6 et 8°C

Parfait avec une belle tapenade, un apéritif gourmand salé-sucré ou une salade de saison.

m^o moderato

— La Cuvée Originale —



Le Pétillant

- Cépage : Colombard
- Origine : Gascogne
- Alcool : 0,0%
- Volume : 75cl
- Calories : 15 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 95 cartons

Notes de dégustation

ROBE

Jaune pâle légèrement dorée

NEZ

Des notes légères de prune, légèrement beurrées

BOUCHE

Fruits légèrement confiturés avec des notes d'amande, de la fraîcheur

Servir bien frais entre 6 et 8°C

Parfait pour un moment de partage entre amis autour d'un apéritif ou pour accompagner les plaisirs sucrés comme une tarte ou un fondant au chocolat