



# ZEST

2024

ZEST est né d'une collaboration savoureuse. Les raisins, soigneusement vendangés chez Romain Verhaeghe au Domaine Queyret Pouillac, ont été vinifiés dans notre Chai Urbain, niché à Darwin, sur la rive droite de Bordeaux.

## DÉGUSTATION

Dans chaque gorgée de ZEST une explosion d'arômes vous attend, sans prévenir. Mangue juteuse, pêche veloutée et agrumes pétillants se mêlent harmonieusement pour vous envelopper, avant de laisser place à une tension subtile et vivifiante qui éveille vos sens et vous met l'eau à la bouche.

À dégoupiller bien frais, et en bonne compagnie !

AGRUMES

MANGUE

FRAICHEUR

## DÉTAILS

### CULTURE

Biologique

### CÉPAGE

100% Sauvignon

### AOC

Vin de France

### VIGNERON

Entre-Deux-Mers  
Domaine Queyret  
Pouillac



### MILLÉSIME

2024

### ALCOOL

12%

### ÉLEVAGE

6 mois  
Cuve INOX  
SO2T : 20mg/L

### GARDE

2 ans



### ACCORDS METS ET VIN

Salade Grecque, Gambas flambées, chèvre frais ou Bleue d'Auvergne.

### SERVICE

10° / 12°

### CARAFAGE

Non

**BOUTEILLES CONSIGNÉES**  
**LEVURES INDIGÈNES**  
**NON FILTRÉ / SO2T : 20MG/L**