



ZEST

2025

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 dégousser bien frais, et en bonne compagnie !

AGRUMES

MANGUE

FRAICHEUR

DÉTAILS



CULTURE

Biologique

CÉPAGE

100% Sauvignon



MILLÉSIME

2025

ALCOOL

12,5%

ÉLEVAGE

6 mois
Cuve INOX
SO2T : 20mg/L

GARDE

2 ans



AOC

Vin de France

VIGNERON

Entre-Deux-Mers
Domaine Queyret
Pouillac



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