Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Servir ce vin avec tous types de viandes ou poissons grillés avec des légumes. Il se marie également très bien avec un poulet à la crème ou du fromage de chèvre.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Calcaire
Cépage : 75% Sauvignon , 20 % Semillon, 5% Musacdelle
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Pressurage lent dans un pressoir pneumatique à basse température. Stabulation à froid. Fermentation en cuve inox pendant 4 semaines à 16°
Elevage : élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

Robe : Eclats brillants avec quelques reflets verts
Nez : Arômes d'agrumes, de fleur de sureau, de buis et avec des notes de poire fraîche et de mangue.
Bouche : L'attaque est vive et franche, très délicate, texture suave et dansante,
Finale : avec une finale zestée longue et rafraichissante!
Garde : 3 ans
Température de service : 10 °C