



Accords mets et vins

A consommer idéalement frais à l'apéritif, ou bien accompagné de fruits de mer ou de terrine.

Détails

Dégustation

Nez : Sur les agrumes, principalement le citron vert, l'eucalyptus et presque iodé

Bouche : Arômes de citron de pamplemousse, acidité et minéralité

Garde : 10 ans

Caractéristiques

Terroir : Alluvions fines de rivières

Cépage : 100% Aligoté

Viticulture : Biodynamique

Elevage : En cuve sur lies

