



Accords mets et vins

Idéal pour les apéritifs, il se dégustera aussi très bien accompagné de tapas et fromages affinés.

Détails

Caractéristiques

Cépage : Chenin, Petit manseng et Vognier

Vendange : Argilo-calcaire

Viticulture : Biologique

Vinification : Traditionnelle bourguignonne, constitant en une fermentation alcoolique et malolactique en fût avec une bâtonnage des lies fines

Elevage : 12 mois en fûts de 4 à 10 vins

Dégustation

Bouche : Minéral, vif, aromatique et rond

Température de service : 8° à 10°

