



## Accords mets et vins

### Détails

### Caractéristiques

**Terroir** : Calcoshiste/Argile.

**Vendange** : La récolte est réalisée entièrement à la main lors de la dernière semaine d'août et la première de septembre. Tri des grappes se fait sur table.

**Viticulture** : Labour

**Vinification** : Pressurage direct. Débourage à 10°C, sans enzymage, puis fermentation en cuves inox 20 hl. Fermentation alcoolique à 16 - 18°C.

**Elevage** : Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille : 100% de cuve.

### Dégustation

**Robe** : Jaune pâle avec des reflets dorés.

**Nez** : Fruits à chaires blanches avec de légères touches d'agrumes.

**Bouche** : Ce blanc frais et croquant porte en lui toute l'énergie de ses jeunes vignes. Habilement vinifié dans le pur respect du fruit, VERTIGO BLANC offre une parfaite symbiose entre des saveurs de fruits à chair blanche et une fraîcheur toute naturelle dopée par son terroir de schistes. Un blanc d'éclat, tonique et réjouissant !

**Finale** : Belle minéralité en fin de bouche.

**Garde** : 3 - 5 ans

**Température de service** : entre 8 et 10°C

