Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Terroir : argilo/sableux, avec de nombreux galets
Cépage : Sauvignon (40%), Vionier (40%), Chardonay (20%)
Vendange : Vendanges à la machine à vendanger
Viticulture : Bio, avec compost en provenance du domaine
Vinification : Classique
Elevage : 6 mois cuve inox

Dégustation

Robe : Couleur jaune clair aux reflets verts
Nez : Nez intense avec des notes fruite es – fruits exotiques -, des notes florales – aube pine -
Bouche : En attaque, la bouche est ample et ronde. Les notes fruite es – fruits a chair blanche – et les notes florales sont tre s pre sentes en milieu de bouche et prolongent la finale pour lui donner une belle longueur. Une impression de fraicheur en finale contribue a un bel e quilibre.
Finale : Les notes fruite es – les me mes qu'au nez - assurent une belle longueur en finale.
Garde : Un vin pre t a de guster mais qui peut e tre aussi conserve 2 a 3 ans.