BLANC DE NOIR 2023 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin élaboré à partir de Syrah 100%

Accords mets et vins

Coquilles saint-jacques aux agrumes avec du fenouil rôti.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire Cépage : 100 % syrah Vendange : Manuelle Viticulture : Biologique Vinification : En barrique Elevage : Barrique 6 mois

Dégustation

Robe: Jaune paille aux reflets brillants

 ${\it Nez}$: Nez de groseille verte, de tilleul et de citron yuzu.

Bouche: La bouche est nette, franche avc un bel équilibre entre la

fraîcheur et un corps structuré.

Finale : La finale est longue, persistante et empreinte d'une belle minéralité calcaire typique de ces grands terroirs du Kimméridgien.

Garde: 5 à 7 ans

Température de service : 11°

