



Accords mets et vins

Ce vin sera très apprécié seul en apéritif, il se servira aussi avec du poisson grillé, des crustacés, fromages de chèvre, et même avec des viandes blanches.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Calcaire

Cépage : 100% Chenin

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Fermentation lente, sur lies fines, sans fermentation malolactique

Elevage : 30% du volume en tonnes de 600 litres et 70% en cuve

Dégustation

Nez : Sur le citron, les fruits à chair blanche avec une touche florale

Bouche : Volumineux, sur les fruits mûrs, à l'acidité revendiqué

Garde : 2 ans

Température de service : 8°

