



Accords mets et vins

Il pourra fort bien s'associer pour vos apéritifs, desserts ou vos fin de repas.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo limoneux

Cépage : Semillon 75% Chenin 25%

Vendange : Manuelle et mécanique

Viticulture : Les vignes sont âgées de 20 ans à une densité de 5 000 pieds hectares. Un rang sur deux est enherbé. Un effeuillage et un éclaircissage a été effectué afin de bien aérer les grappes. Nous effectuons des tailles courtes pour favoriser la qualité et la concentration des arômes dans les baies

Vinification : Ce nectar est issu de Sémillon et de Chenin, les vendanges débutent fin Août à la fraîche. Celle-ci est directement pressée puis débourbée. La fermentation débute, elle est suivie avec attention, elle sera stoppée vers 20g de sucres résiduels. Le vin est filtré puis tenu au froid, juste avant la mise en bouteille nous réimplantons la levure afin d'obtenir une deuxième fermentation, à la bulle naturelle.

Dégustation

Nez : Ce vin est un feu d'artifice d'arômes fermentaires : pamplemousse rose, pêche blanche, zeste de pamplemousse, litchis, le tout accompagné d'une pointe de minéralité et acidité.

Bouche : La bouche est tout aussi aromatique, elle est rythmée par une jolie bulle et se poursuit subtilement par des notes florales d'acacia et se termine par un soupçon de vivacité très agréable.

Garde : 1 à 5 ans

Température de service : 6-8 °C