

L'originale subtilité ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : 20 ans

Assemblage : 30 % Sémillon - 30 % Sauvignon - 30 % Muscadelle

10 % Sauvignon gris



Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné

Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température (17 - 18°C)

Elevage sur lies fines pendant 6 mois.



Accords

Tartine de rillettes de sardine, guacamole épicé, huîtres, coquillages, tapas, curry de poisson et chèvre frais.

Service : Servir à 9-10°C

Garde : 2 à 3 ans



Spécificités

Alcool : 12,5 %

Soufre Total : 17 mg/L*

Sucre : 0 g/L

Gencod : 3 513349175003

Vin Biologique
Contrôle Ecocert



*Maximum SO₂ total autorisé en bio : 150 mg/L

