

## Le fruit et la fraîcheur ...



### 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

Coquillages, moules marinières, cassolette de petit gris, sushis, tartare de saumon. Evidemment c'est la cuvée du domaine pour déguster votre douzaine d'huitres !

Service : Servir à 9 - 10°C

Garde : 2 à 3 ans



### Spécificités

Alcool : 12,5%

Soufre Total : 81 mg/L\*

Sucre : 0,3 g/L

Gencod : 3 51334 3175 009

Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



\*Maximum SO<sub>2</sub> total autorisé en bio : 150 mg/L

