

Le charme et la minéralité ...



Terroir & Cépages

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

Assemblage : 45 % Sémillon - 29 % Muscadelle- 13 % Sauvignon blanc

13 % Sauvignon gris



Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné

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

Elevage sur lies fines pendant 4 mois.



Accords

Il s'apprécie à l'apéritif en toutes saisons mais c'est aussi le compagnon des huîtres, des coquillages, des fruits de mer et des poissons grillés.

Service : Servir à 9 - 10°C

Garde : 2 à 3 ans



Spécificités

Alcool : 13 %

Soufre Total : 72 mg/L*

Sucre : 0,6 g/L

Gencod : 3 513 342 401 994

Vin Biologique
Contrôle Ecocert



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

