

ALCOOL
13,93%VOL

ACIDITÉ TOTALE
2,99G/L

SUCRE RÉSIDUEL
3,35G/L



Amphoréale 2022

LE TERROIR ET LA
VIGNIFICATION EN AMPHORE
RENDENT CE VIN MINÉRAL
ET ÉPICÉ.

Note de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes florales et minérales. Ce vin blanc sec est un équilibre de gras et de fraîcheur en bouche.

Sa richesse contraste avec sa droiture, ce qui contribue à un bel équilibre.

Cépage : 100% Chenin blanc.

Terroir : Argilo-calcaire.

Rendement : 40 hl/h

Vinification : Fermentation et élevage en amphore.

Accords mets et vins : Poissons (lotte, gambas, huitre...), fromages de chèvre.

Période de consommation : A boire, peut vieillir 10 ans. Bon potentiel de garde.