

ALCOOL
12,60%VOL

ACIDITÉ TOTALE
3,6G/L

SUCRE RÉSIDUEL
1,0G/L



3 Parcelles 2023

LE TERRITOIR ARGILO-CALCAIRE
ET LA VIGNIFICATION EN
BARRIQUE APPORTENT DU GRAS
ET DU VOLUME AU VIN.

Note de dégustation

Belle maturité et jolie fraîcheur, avec des notes d'amande, de noisette, de fruits à chair blanche. La bouche offre une fraîcheur associée à une fine amertume apportant vivacité et une jolie longueur en finale. Ce vin gastronomique est l'accord idéal d'un poisson.

Cépage : 100% Chenin blanc.

Terroir : argilo-calcaire.

Rendement : 52hl/h

Vinification : fermentation en fut de chêne neuf, 1 vin et 2 vins. Elevage sur lies fines durant 6 mois.

Accords mets et vins : poissons nobles (bar, saint pierre, homard...), fromages de chèvre...

Période de consommation : à boire, peut vieillir 25 ans, grand potentiel de garde.