

Raffinement et maturité...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux – Âge de la vigne de sémillon : 75 ans

Assemblage : 40% Sémillon – 40% Muscadelle - 20% Sauvignon



Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne français pendant 7 mois

Mise en bouteille sans collage.



Accords

Cette cuvée sublimerait une fricassée de saumon ou de turbot comme un lapin à la moutarde. Elle se marie aussi très bien avec le Beaufort.

Service : Servir à 10 - 12°C

Garde : 3 à 6 ans



Spécificités

Alcool : 12.5 %

Soufre Total : 44 mg/L*

Sucre : 0,5 mg/L

Gencod : 3 51334 4175 008

Vin Biologique
Contrôle Ecocert



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

