

*Le fruit et la fraîcheur ...*



**Terroir & Cépages**

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

Assemblage : 35 % Sémillon – 35 % Sauvignon – 30 % Muscadelle



**Vinification & Elevage**

Pressurage pneumatique soigné

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

Elevage sur lies fines pendant 6 mois.



**Dégustation / Accords mets & vin**

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 : 38 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

