

## L'originale subtilité ...



### Terroir & Cépages

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

Assemblage : 55% Sémillon - 13 % Sauvignon - 32 % Muscadelle



### Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné

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



### Accords

Tartine de rillettes de sardine, guacamole épicé, huîtres, coquillages, tapas, curry de poisson et chèvre frais.

Service : Servir à 9-10°C

Garde : 2 à 3 ans



### Spécificités

Alcool : 12.3 %

Soufre Total : 0 mg/L

Sucre : 0.8 g/L

Gencod : 3 513349175003

Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



Tarif 4.36 € - remise 10 % soit 3.924 € bllé Ht départ

Quantité disponible : 6000 bouteilles

\*Maximum SO<sub>2</sub> total autorisé en bio : 150 mg/L

