

Le fruit et la fraîcheur ...



Terroir & Cépages

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

Assemblage : 45 % Sémillon - 24 % Sauvignon blanc - 24 % Sauvignon gris -
7 % Muscadelle .



Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné

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

Elevage sur lies fines pendant 5 mois.



Accords

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 : 13 %

Soufre Total* : 67mg/L

Sucre : 0.6 g/L

Gencod : 3 51334 3175 009

Vin Biologique
Contrôle Ecocert



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

