

Raffinement et maturité...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : 70 ans
Assemblage : 75% Sémillon - 25% 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 : 13 %
Soufre Total : 81 mg/L*
Sucre : 0,8 mg/L

Gencod : 3 51334 4175 008
Vin Biologique
Contrôle Ecocert



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

