

Le nectar des gourmands ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire - Âge de la vigne : 70 ans
Assemblage : 100 % Sémillon



Vinification & Elevage

Pressurage lent - Fermentation alcoolique en barriques - Levures indigènes - Elevage en fûts de chêne pendant 10 mois.



Accords

À ouvrir à l'apéritif sur des toasts au roquefort et poursuivre avec des plats exotiques épicés pour terminer sur un fondant à l'abricot

Service : Servir à 9-10°C

Garde : Dès aujourd'hui ou à garder 10 ans et plus.



Spécificités

Alcool : 12,1%

Soufre Total : 190 mg/L

Sucre : 83.7 g/L

Gencod : 3 513 343 775 001

Vin Biologique
Contrôle Ecocert

