

Un liquoreux d'exception ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire - Âge de la vigne : 70 ans
Récolte manuelle par tries successives
Assemblage : 90% Sémillon - 10% Sauvignon



Vinification & Elevage

Pressurage lent - Fermentation alcoolique en barriques - Levures indigènes - Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.



Accords

À déguster à l'apéritif avec des toasts de pain d'épice au foie d'oie ou une volaille à la crème.

Service : Servir à 9-10°C

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



Spécificités

Alcool : 13 %
Soufre Total : 198 mg/L
Sucre : 99.4 g/L

Gencod : 3 513348703 009
Vin Biologique
Contrôle Ecocert

