

FICHE TECHNIQUE

ECOSYSTEME

« Vous êtes au cœur de la canopée. Ici, la biodiversité est la plus riche qu'il soit, et la symbiose entre les espèces est prépondérante. Avec cette cuvée, vous découvrirez le subtil équilibre entre fraîcheur et sucrosité ... »

TYPE DE VIN :

TRANQUILLE

COULEURE :

BLANC

CEPAGE :

CHENIN

MILLESIME :

2018 (production 3000bt-reprise stock cédat)

TAV :

12.5%vol

EQUILIBRE :

DEMI-SEC (22gr/l)

TERROIR :

ARGILES A SILEX

AGE DES VIGNES :

60 ANS

VINIFICATION / ELEVAGE :

Vendange manuelle. Raisins partiellement passerillés.

Fermentation en barriques, levures indigènes. Elevage 9 mois avant mise en bouteille.

SO2 total : 70 mg/L

DESCRIPTIF GUSTATIF / ACCORDS :

Nez sur Les fruits jaunes. Notes miellées.

Bel équilibre en bouche entre sucres et acidité, grâce à la minéralité du terroir.

Apéritif, cuisine sucrée-salée, fromages.

