



VIGNES

Terroir : Sol argilo-calcaire peu profond du bathonien inférieur. Orientation sud-est

Méthode de culture : Conversion en Agriculture Biologique depuis 2018, certification en 2021. Travail des sols par labours

Superficie du vignoble : 1,60 ha

Age de la vigne : 32 ans

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification : Vendange manuelle. Vinification parcellaire. Pressurage vendange entière. Débourage à froid entre 18 et 24h

Elevage : Elevage en cuves émaillées pendant 12 mois. Attention portée sur le suivi de la fermentation alcoolique dans le but d'extraire le potentiel maximal de l'arôme du fruit. Fermentation malo-lactique effectuée. Collage et filtration. Apport faible de sulfites

Teneur en alcool : 12,5%

DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation : Au palais, un vin aromatique, fin, frais et persistant.

Potentiel de garde : A boire dans les 5 ans

Service : De 11 à 13°C

Accords mets-vins : Apéritif, viandes blanches, fromages

NOTRE DOMAINE

Date de reprise : 2022 *Premier millésime* : 2012

Surface totale du domaine : 8,80 ha

