



DÉGUSTATION

Robe or clair et brillante. Palette aromatique complexe de fruits blancs et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche, fraîche, sur des notes acidulées. Vin riche et harmonieux avec un bel équilibre fraîcheur / sucrosité.

Vous pouvez le boire jeune ou le garder au moins 5 ans.

Ce vin aromatique sera servi rafraîchi (entre 9 et 11°), en apéritif ou pour accompagner charcuteries, foie gras, volailles rôties, fromages persillés (Roquefort, Fourme d'Ambert), C'est aussi un régal avec les desserts au chocolat.

DISTINCTIONS :

Millésime 2018

Médaille Argent Paris 2019

Médaille Or Bordeaux 2019

Sélection Magazine Le Point 2019

ASSEMBLAGE

Cépages récoltés en légère surmaturité
60 % Sauvignon gris - 40 % Sémillon

VINIFICATION

En cuves béton revêtues époxy. Macération pelliculaire préfermentaire à froid. Débourage et maîtrise des températures par circulation d'eau glacée dans des serpentins inox. Elevage long au contact des lies de fermentation. Mise en bouteille en nos chais, avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

Sucres résiduels 45g / litre

TERROIR

Superbe terroir dans l'Entre-Deux-Mers, sur la commune de Saint-Laurent-du-Bois (argilo-calcaires siliceux).