



DÉGUSTATION

Robe or clair et brillante. Palette aromatique complexe de fruits blancs, pamplemousse avec une touche florale. Belle longueur en bouche, fraîche, équilibrée, sur des notes acidulées.

Ce vin aromatique sera servi rafraîchi mais non glacé (entre 11 et 13°), en apéritif ou pour mettre en valeur vos poissons, fruits de mer, volailles blanches en sauce. Il se marie également très bien avec certains fromages (Chèvre,, Comté, Salers, Cantal ...).

Sa structure lui permet d'évoluer favorablement au moins 5 ans.

PALMARÈS MÉDAILLES

Millésime 2019 Médaille Or Lyon 2020

Millésime 2018 Médaille Or Paris 2019
Médaille Argent Los Angeles 2019
Wine Enthusiast (note 88/100)

Millésime 2017 Wine Enthusiast (note 90/100)
Médaille Or Gilbert & Gaillard 2018
Sélection « 100 Bordeaux à découvrir » Allemagne 2019

ASSEMBLAGE

Cépages récoltés à pleine maturité Sauvignon 50%, Sémillon 50%.

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.

TERROIR

Superbe terroir dans l'Entre-Deux-Mers, sur les communes de Cantois (argilo-calcaires, boulbènes), Saint Laurent du Bois et Saint Martial (argilo-calcaires).