

LE VIN BLANC DE GARDE DU DOMAINE



TERROIR

SOLS : Argilo-calcaire et boulbènes

CÉPAGES : Sauvignon blanc 40% - Sémillon 40% -
20 % Muscadelle

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid.

Élevage long au contact des lies de fermentation puis au contact de bois de
chêne.

Filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

PRODUCTION ANNUELLE

La cuvée 2015 : 9600 bouteilles.

La cuvée 2014 : 6900 bouteilles.

La cuvée 2009 : 3000 bouteilles.

*« Le vin surprend par sa fraîcheur. Certes il affiche des notes de beurre mais aussi des touches de
noisettes. Les notes d'évolution sont également présentes mais pas dans un contexte d'oxydation.
Il y a des nuances de truffes et un peu de réglisse. En bouche le vin est plus épanoui, légèrement
crémeux et il affiche même un peu de tannins. Finale persistante. Maintenant – 2027 »*

Yves Beck 13.02.2022 – 91/100

DÉGUSTATION

La sélection « Marie-Louise », élevée au contact de bois de chêne,
présente des arômes d'agrumes et de fruits exotiques avec des notes
légèrement vanillées. La bouche est ample, généreuse, harmonieuse,
suave, patinée par le temps, discrètement boisée.

INSTANTS DE CONSOMMATION

Ce vin aromatique sera servi rafraîchi mais non glacé (entre 12 et 14°), pour accompagner vos poissons et volailles
blanches en sauce. Il se marie également très bien avec certains fromages (Chèvre, Comté, Salers, Cantal ...).