



Sec 2017, AOC Vouvray

Cépage : Chenin

Terroir : argilo-calcaire

Climat : semi tempéré, océanique

Culture de la vigne : enherbement permanent

Vinification : pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation en cuve inox.

Filtration tangentielle.

Accords mets vin : apéritif, fromage de chèvre et idéalement les poissons

Alcool : 13.5%

Acidité totale : 5.1 gr/l

Sucres résiduels : 4 gr/l

Température de service : 10-12 °C

Distinctions :

Sélectionné par Jacques Dupont, magazine Le Point, mars 2018

2 étoiles au Guide Hachette 2020

« Robe jaune pâle limpide. Nez expressif d'agrumes, de fruits blancs. En bouche un joli mariage de richesse et de fraîcheur. Le fruit est enrobé de minéralité et la finale reste fraîche. Grande pureté d'expression. »