

L'IRRESISTIBLE

Millésime : 2022

Couleur : Blanc

Prix TTC Caveau : 12 €

Cépages : Muscaris - Floréal - Soreli

Aire d'appellation : Vin de France - VSIG

Degré d'alcool : 13%vol.

Sulfites : oui

Température de service : entre 8° et 10°

Potentiel de garde : 3 ans

Culture : agriculture biologique

Terroir : Argilo-sablonneux

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Pressurage direct lent, débourbage à froid, les bourbes sont filtrés et réintroduites, fermentation lente avec des levures exogènes, élevage en cuve inox.

Particularité :

Vin Bio issu de cépages hybrides naturellement résistants aux maladies. Aucun traitement n'a été fait sur les vignes. Ni cuivre, ni soufre.



Les mots du vigneron :

Ce blanc possède une robe pâle aux reflets dorés.

Il est pourvu d'un nez explosif de poire, de pêche, et de mangue fraîche. C'est un vin rond et fruité.

Gourmand et gastronomique avec de la persistance, c'est un vin qui saura exister à côté de vos plats.

En bouche, le vin est ample, avec de la longueur et une vraie présence. C'est un vin abouti, idéal pour un repas.

Mets & vins :

A déguster aussi bien pour accompagner un fromage de chèvre, qu'un carpaccio de Saint-Jacques.