

Une cuvée qui lie les deux terroirs du domaine: le Granite et le Gabbro

CÉPAGE	Melon Blanc 100%
AGE VIGNES	27-42 ans
SURFACE	3,5 ha
CULTURE	100% biologique
SOL ET SOUS-SOL	Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de granite et de gabbro dégradées
VENDANGES	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement millésime 2024: 12 hl/ha Degré d'alcool: 12° by vol
VINIFICATION	Pressurage des grappes entières en pressoir pneumatique Débourbage naturel, levures indigènes, fermentation malolactique. Fermentation en cuves souterraines verrées sur une durée de 7 semaines.
ÉLEVAGE	Sur lies, en cuve souterraine verrée pendant 16 mois Teneur en SO2 total < 5,0g/hl
DESCRIPTION	Sa robe limpide s'habille élégamment d'atours d'une couleur jaune dorée avec des reflets d'argent. Le nez révèle une belle fraîcheur sur des notes d'acacia et de zeste de citron. En bouche, l'attaque est franche et éclatante, légèrement perlante et saline. Le milieu de bouche est ample avec de beaux amers et une finale tendue.
ACCORDS MET / VIN	Moins de 5 ans de vieillissement : tartare d'huitres et algues, bouquet de crevettes. Au delà de 5 ans, pavé de merlu snaké, ballotine de volaille sauce crémée
DÉGUSTATION	À servir entre 8° C à 10°C

