

Un vin qui danse entre la minéralité et la subtilité

CÉPAGE

Melon blanc 100%

AGE DES VIGNES

13 à 61 ans

SURFACE

10 ha

CULTURE

100% biologique

SOL ET SOUS-SOL

Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite

VENDANGES

Vendanges à la main avec tri dans les vignes
Rendement 39hl/ha millésime 2022
Degré d'alcool: 12° by vol.

VINIFICATION

Sélection de pressées, débouillage naturel;
Fermentation en levures indigènes,
Fermentation en cuves souterraines vitrifiées sur une durée de 3 à 6 semaines

ÉLEVAGE

Élevage sur lie en cuves souterraines vitrifiées pendant 8 à 14 mois.
Teneur en SO2 total < 5,0g/hl

DESCRIPTION

Sa robe limpide s'habille élégamment d'une couleur jaune claire aux reflets jaune pâle. Le nez offre des arômes fins et subtils mêlant des notes de pierre à fusil et citron confit. En bouche, l'attaque est vive et riche avec une pointe légèrement perlante et une finale saline et iodée aux notes d'agrumes.

ACCORDS MET / VIN

Plateau de fruits de mer, huîtres au four, palourdes marinières, papillote de poissons au citron, ...
Pour le simple plaisir de partager un verre.

DÉGUSTATION

Servir à 8° C pour une parfaite expression des agrumes et de la minéralité de ce vin.

