

*L'élégance et le plaisir gustatif d'un vin festif*

<b>CÉPAGE</b>	Chardonnay 50%, Pinot noir 40%, Folle Blanche 10%
<b>AGE DES VIGNES</b>	10 à 40 ans
<b>SURFACE</b>	1 ha
<b>CULTURE</b>	100% biologique
<b>SOL ET SOUS-SOL</b>	Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite et de Gabbro
<b>VENDANGES</b>	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 50 hl/ha 13° by vol.
<b>VINIFICATION</b>	Sélection de pressées. Débourage naturel, levures naturelles. 1ère fermentation en cuve. Sur vin fini mariage des 3 cépages 2ème fermentation pour l'élaboration de méthode traditionnelle en cave souterraines de tuffeau près de Doué la Fontaine (49) à température constante de 12°C
<b>ÉLEVAGE</b>	Vieillessement sur lattes 14 mois minimum à 24 mois dans les caves de tuffeau du Puy Notre Dame (49).
<b>DESCRIPTION</b>	Sa robe légèrement paillée/rosé s'accompagne de fines bulles, des arômes de fruits à chair blanche s'accompagne à une bouche rendue très agréable par la complicité de ses trois cépages.
<b>ACCORD MET / VIN</b>	Apéritif, Petits Beurre Nantais
<b>DÉGUSTATION</b>	À servir à 6°C

