

Un Cru communal d'une grande richesse aromatique, issu du terroir de Gabbro

CÉPAGE

100% Melon Blanc

AGE DES VIGNES

31 à 61 ans

SURFACE

0,97 ha

CULTURE

Millésime 2022 en agriculture biologique

SOL ET SOUS-SOL

Argiles et quartz sur des roches altérées de Gabbro

VENDANGES

Récolte à la main avec tri dans les vignes
Rendement 41 hl/ha millésime 2022
Degré d'alcool : 13° by vol.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique de grappes entières
Débourbage naturel, levures indigènes, malolactique
Contrôle des températures de fermentation,
Fermentation en cuves souterraines verrées

ÉLEVAGE

En cuve souterraine verrée sur lies de 31 mois
Teneur en SO2 total < 7g/hl
Mise en bouteille : Mai 2025

DESCRIPTION

Belle robe jaune clair, brillant avec des reflets argentés. Le nez est très aromatique et complexe mêlant à la fois des fruits jaunes mûrs et fleurs blanches avec une pointe de jasmin. La bouche allie ampleur et fraîcheur avec une finale longue et de beaux amers.

ACCORD MET / VIN

Dorade cuite à la plancha avec une purée d'aubergine, volaille fermière aux écrevisses, fromage de chèvre frais

DÉGUSTATION

À servir entre 11° et 14°, ouvrir idéalement la veille ou carafier une heure avant le service.
À boire à partir de 4 ans jusqu'à 15 ans à beaucoup plus.

