

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

CÉPAGE	100% Melon Blanc
AGE DES VIGNES	30 à 60 ans
SURFACE	0,97 ha
CULTURE	En conversion 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 42 hl/ha millésime 2020 Degré d'alcool : 13.5° 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 30 mois Teneur en SO2 < 7g/hl Mise en bouteille : fin mars 2023
DESCRIPTION	Belle robe jaune clair, brillant avec des reflets argentés. Le nez est très aromatique et complexe mêlant à la fois des fruits blancs 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.

