

*Une cuvée parcellaire sur les plus vieilles vignes du domaine, élégant et d'une grande finesse*

<b>CÉPAGE</b>	100% Melon Blanc
<b>AGE DES VIGNES</b>	45 à 74 ans
<b>SURFACE</b>	1,3 ha
<b>CULTURE</b>	100% biologique
<b>SOL ET SOUS-SOL</b>	Granite à deux micas, sables et argile mêlés de galets de quartz
<b>VENDANGES</b>	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 32 hl/ha millésime 2020 Degré : 12,5° by vol.
<b>VINIFICATION</b>	Pressurage en grappes entières (presseur pneumatique) Débourbage naturel, Levures indigènes, Malo-lactique finie Fermentation en cuves souterraines verrées
<b>ÉLEVAGE</b>	Élevage sur lies en cuve souterraine verrée 38 mois Mise en bouteille : décembre 2023 Teneur en SO2 total < 6,5g/hl
<b>DESCRIPTION</b>	Belle robe jaune clair. Un nez de notes grillées et fruits confits comme l'abricot et la mandarine. La bouche est ample, fraîche et structurée ou l'on retrouve les arômes d'abricot, mandarine et d'orange confites.
<b>ACCORD MET / VIN</b>	Noix de St jacques snackées avec une huile aux herbes, un lieu jaune à la plancha, un osso buco, des fromages à pâtes pressés comme un comté ou un gruyère suisse, et bien sûr un curé Nantais !
<b>DÉGUSTATION</b>	À servir entre 11° et 14° A consommer dès maintenant ou laisser le vin murir Conservation de 15 ans à beaucoup plus

