

Opulence

Teroir: Argile à silex

Vignoble : Vigne de 25 ans

Cepages : Sauvignon , Chardonnay , Chenin , un tiers de chaque cépage

Vendange : Mécanique

Vinification : Après pressurage pneumatique, les jus sont mis en cuve pour un débouillage à froid pendant 24 h.

Ensuite ils sont directement mis en barriques, de 225 l , de 400l et de 300l. La fermentation dure entre 4 et 8 mois, sans aucun soutirage avant la mise en bouteille.

Quantite disponible : 7000 bts

Degré alcoolique : 13.50alc

Commentaire de dégustation :

Vin très complexe, le chenin apporte la longueur en bouche, le Sauvignon les arômes exotiques et minéraux, le Chardonnay quand à lui apporte la rondeur et la souplesse en bouche

Très bel équilibre pour ce nectar, à savourer dans sa jeunesse ou dans 3 à 5 ans.

A consommer entre 7 et 10 degrés

Accompagnement : Aperitif entre connaisseurs , ris de veau , roti de veau , poisson en sauce ,Coquilles st Jacques à la crème.

