

CUVÉE

# ANGE 2020

Ce chenin offre une bouche fine, contenue et délicate qui ne manquera pas de vous charmer. Sa finale épicée, tendue et complexe est sublimée par une acidité fine et citronnée qui apporte une agréable fraîcheur. Il s'accompagnera parfaitement de crostinis à la straciatella et aux anchois.

CÉPAGE	chenin blanc
TERROIR	vignes sur sols d'argile à silex et tuffeau
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	grappes entières / pressurage direct / fermentation en vieux fût / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en vieux fûts
ACCORD	délicieux avec une salade de crevettes nordiques, aneth et crème fraîche!



GÉRARD MARULA

ARTISAN.E.S : NADINE ET GÉRARD MARULA