

CUVÉE

blanc

ATTENTION CHENIN MÉCHANT 2021

Belle cuvée de chenin aromatique aux notes d'agrumes et d'épices, de citron vert, de poire, de miel et de fleurs sauvages. La bouche est fraîche et minérale, avec un bon équilibre et une belle longueur.

| | |
|-----------------|--|
| CÉPAGE | chenin blanc |
| TERROIR | vignes de 40 ans sur sols limoneux argilo-calcaire |
| MODE DE CULTURE | pratiques biodynamiques et naturelles, certifié biologique |
| VINIFICATION | grappes entières / pressurage direct / fermentation avec levures naturelles cuve béton / non collé / non filtré / minime ajout de soufre |
| VIEILLISSEMENT | 6 mois en vieux fûts |



LA RÉCLAME DU JOUR

ARTISAN : NICOLAS REAU