

CUVÉE

Blanc

BLANC BEC 2019

Cuvée très expressive de chardonnay récolté bien mur. Vin généreux, rond avec des notes beurrées et briochées. Accord parfait avec un plateau de fromages fins ou des mets épicés. Un délice !

| | |
|-----------------|--|
| CÉPAGE | chardonnay |
| TERROIR | vignes de 15 à 90 ans sur sols granitiques |
| MODE DE CULTURE | pratiques nature et biodynamiques, certifié biologique |
| VINIFICATION | pressurage direct / fermentation spontanée avec levures indigènes en fût de chêne neutre / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre / 15 g/l de sucre résiduel très bien balancé |
| VIEILLISSEMENT | en demi-muids neutres |



JULIEN MERLE

ARTISAN : JULIEN MERLE