

CUVÉE

blanc

ATTENTION CHENIN MÉCHANT 2021

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 équilibre entre fraîcheur et longueur en bouche.

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