

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