

CUVÉE

SCAMU 2021

Ce vin, c'est comme si on avait rencontré un distributeur de succulent jus à la pêche, avec des arômes de pâtes de coing en prime! En bouche, une fête épicée se déchaîne avec du poivre blanc et de la muscade, ajoutant une touche de complexité et de saveur. C'est une expérience étonnante et délicieuse qui te fera danser dans ta bouche. Alors, prépare-toi à lever ton verre avec style et à profiter de chaque gorgée de cette aventure gustative avec une slice de croustade à la pêche (d'Ontario). Cheers !

CÉPAGE ————— muscat

TERROIR ————— vigne de 30-40 ans sur sol argilo-calcaire exposé est

MODE DE CULTURE — en polyculture / biodynamie

VINIFICATION ————— égrappé / 14 jours de macération en cuve inox / légers pigeages / doux pressurage / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre / sucre résiduel à 5g/L

VIEILLISSEMENT ————— 10 mois en cuve inox

ACCORD ————— une belle slice de Cobler aux pêches (d'Ontario)



DOMAINE DE LA CESSIÈRE

ARTISAN : ANTOINE CAUCHY