

« TENTATION MOELLEUX »



Cépages : Sauvignon gris

Terroirs : Schistes et gabbro

Appellation : Vin De France

Critères techniques d'élaboration :

- vendange réalisée à la surmaturation des raisins.
- respect de la vendange, élimination des grappes dégradées
- fermentation lente sur plusieurs semaines, puis arrêt de celle-ci autour de 12% alcool avec un taux de sucre résiduel de 48gr/l.
- élevage pour moitié en barriques neuves pendant 7 mois minimum avec batonnage des lies afin d'obtenir une complexité aromatique.

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

La Robe, paillée présente de délicates nuances vertes de jeunesse et fraîcheur.

Le Nez: les arômes finement boisés par les barriques se fondent dans une harmonieuse complexité de notes d'amandes torréfiées.

En Bouche : on retrouve cette belle et vive richesse aromatique. Les litchis accompagnent les arômes floraux de tilleul et citronnelle.

Conseils de service et associations mets-vins :

Consommé à une température de 6 à 7°C, on pourra l'associer avec de nombreux mets :

- foie gras d'oie ou de canard demi-cuit ou poêlé
- des salades de gésiers confits et magrets de canard
- des volailles, viandes blanches
- des fromages persillés ou de chèvre à l'abricot
- des charlottes aux poires ou tartes tatin chaudes.

Conservation :

Ce vin évoluera sans souci sur 4 à 5 ans.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 787kg	100	600	3306710281010