

Millésime 2021

IGP Ardèche



TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne

Sols : argilo-calcaire

Climat méditerranéen

Âge des vignes : 30 ans

Rendement : 25 hl/ha

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

Vendanges manuelles

CÉPAGES

100 % Vermentinu

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Fermentation en demi-muids de chêne durant 20 jours

Fermentation malolactique

Elevage sur lie en demi-muids de chêne durant 6 mois

Non collé, légère filtration

DÉGUSTATION

Robe cristalline aux reflets argentés

Nez minéral sur des notes de pierre à fusil

Bouche équilibrée, beurrée, dense et fraîche s'ouvrant sur des notes de poires, de pêche blanche et verveine

ACCORDS METS & VIN

Asperges et sa sauce hollandaise, sole meunière, risotto, volaille grillée

Température de service : Entre 10 et 14 °C

Garde : 2 an

Alcool : 12,5 % alc./vol.

SO2 : 67 mg/l.

