

Millésime 2022
IGP Ardèche



TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne
Sols : argilo-calcaire
Climat méditerranéen
Âge des vignes : 30 ans
Rendement : 30 hl/ha

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)
Vendanges manuelles

CÉPAGES

100% vermentinu

VINIFICATION

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 pâle aux reflets dorés
Nez s'ouvrant sur des notes de pâte d'amande et de poire
Bouche dense et beurrée, à la finale fraîche, aux arômes de poire, de verveine et de noisette grillée

ACCORDS METS & VIN

Asperges et sa sauce hollandaise, sole meunière,
risotto, volaille grillée
Température de service : Entre 10 et 14 °C

Garde : 3 ans

Alcool : 13,5 %
SO2 : 55 mg/l.

