



GRAIN BLANC



Millésime : 2018

Appellation : IGP

Sol : Argilo calcaire

Cépages : 100% Chardonnay



Vinification : Vendanges tôt le matin (entre 3 et 9h) afin de profiter de la fraîcheur des nuits. Pressurage délicat, élevage sur bourbes fines durant 5 jours puis débouillage et fermentation à température 17°.



Notes de dégustation

Robe : Jaune or, reflet jaune et brillant.

Nez : Des notes citronnées, de miel et d'épices s'entremêlent avec des arômes floraux

Bouche : Attaque souple, équilibrée et ronde. Notes de citron et de miel, soulignées par un léger caractère toasté.

Accord : Pour accompagner un dessert tel qu'un fondant au chocolat.



Production annuelle : 2 500 bouteilles

Disponibilité : 75cl

Potentiel de garde : 6 à 7 ans

Degré d'alcool : 13,5%

Service : Entre 10 et 12°