

LE TEMPS DES CHÂTAIGNES

Vendanges d'Automne - Blanc



Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Muscat petits grains, Grenache gris

Âge des vignes : Sélection de parcelles de 20 à 50 ans.



Vinification : Vendange tardive. Egrappage et foulage.
Pressurage direct. Les fermentations se déroulent en cuve inox.



Elevage : Elevage en vieilles barriques.

TAV : 12% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Robe or, brillante et dorée.

- **Aspect olfactif** :

Marqué par des arômes de coing, miel et confitures.

- **Aspect gustatif** :

Equilibré, une douceur de miel, et une belle fraîcheur en finale.



Accords mets et vins :

Foie gras, fromages, crustacés.



Température de service : 12-14°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.

