

# 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.

