

LE TEMPS DES CHATAIGNES

VDF - Blanc
Vendanges d'Automne



Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Muscat petits grains, Grenache Blanc, Roussane et Viognier

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



Vinification : Vendanges tardives. Egrappage.

Pressurage direct. Les fermentations se déroulent en cuve inox.



Elevage : 50% élevé en fûts de chêne.

TAV : 14% vol

Rendements : 60 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe or brillante, reflets ambrés.

Aspect olfactif :

Nez intense, arômes de coing, miel et oranges confites.

Aspect gustatif :

Bouche fraîche et mure. Finale complexe et longue.



Accords mets et vins :

Foie gras, fromages et crustacés.



Température de service : 12-14°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.