

PARADIGME

LE CHANGEMENT DE PARADIGME

IGP Cévennes - Blanc

Sans sulfites ajoutés

Le changement de paradigme, autrement dit l'adoption d'un nouveau modèle de réflexion, de production, de quête gustative, marque la recherche de cet équilibre sain et sur le fil, qui harmonise le goût du fruit, sa fraîcheur et son identité première sans sulfites ajoutés.



Visuel non contractuel



Géologie du sol : Argilo calcaire

Encépagement : Chardonnay

Âge des vignes : 20 ans.



Vinification : Egrappage, pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuves thermo régulées.

Vinification sans sulfites ajoutés.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 12,5% vol

Rendements : 50 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe brillante aux reflets argentés.

Aspect olfactif :

Intense arômes de fruits blancs.

Aspect gustatif :

Grande fraîcheur en bouche, finale longue et douce.



Accords mets et vins :

Suprême de volaille, poissons fins, assortiments de fromages légers.



Température de service : 12°.

Durée de conservation : 1 an.