

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.



Géologie du sol : Argilo calcaire

Encépagement : Chardonnay

Âge des vignes : 20 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct. fermentation malolactique réalisée.

Vinification sans sulfites ajoutés.



Elevage : Elevage très court en cuve inox.

TAV : 13% vol

Rendements : 50 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe brillante aux reflets argentés.

Aspect olfactif :



Intense, arômes de fruits blancs entre fraîcheur et minéralité.

Aspect gustatif :

Grande fraîcheur en bouche, bel équilibre, arôme de grains de poire, longueur gourmande.



Accords mets et vins :

Huîtres, fruits de mer et fromage léger.



Température de service : 12°.

Durée de conservation : 1 an.