

# LE TEMPS DES CHATAIGNES

Vin de France - Blanc  
Vendanges d'Automne



**Géologie du sol :** Argilo-calcaire

**Encépagement :** Viognier / Grenache blanc

**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.