

CLOS DE L'ÉCHELIER 2017 BLANC

Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Belle complexité aromatique sur cette cuvée confidentielle.

- Chenin 100%



Accords mets et vins

Parfait avec un poisson grillé et des Saint-Jacques grillées.
Certifié Gueuleton.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% chenin
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Fermentation alcoolique en barrique, pressurage pneumatique de 4h; ainsi que trois mois de fermentation
Elevage : 9 mois sur lies fines

Dégustation

Robe : Jaune paille presque cristallin
Nez : Puissance des note d'agrumes, frais et généreux
Bouche : Puissant, fruité et riche en arômes
Garde : 6 ans
Température de service : 10 - 12°



Plaisirs du vin
Cahors