

CUVÉE SAINT JEAN 2020



La cuvée saint Jean est un vin moelleux issu de vendanges tardives avec un bel équilibre sucres-acidités.



Cépage :
100% Chenin blanc.

Terroir :
Argilo-silicieux.

Rendement :
30hl/ha

Alcool : 12,5% vol

Acidité totale : 4,42 g/l

Sucre résiduel : 66 g/L

PH : 3.07

Vinification :
Fermentation et élevage en cuves inox thermorégulés.

Accords mets et vins :
Foie gras, apéritif, desserts et digestif.

Période de consommation :
A boire, peut vieillir 15-20 ans.



Note de dégustation :

La robe est brillante avec des reflets jaunes soutenus. Le nez est complexe avec des notes grillées et de poire d'hiver.

L'aspect botrytisé est présent.

La bouche possède un bel équilibre sucre/acide ou le sucre n'est jamais écoeurant. La bouche est en osmose avec le nez.