

CUVÉE ZÉRO



Belle finesse aromatique. Bouche élégante sans agressivité.



Cépage :
100% Chenin blanc.

Terroir :
Argilo-calcaire & argilo-silicieux.

Rendement :
50 hl/ha

Alcool : 12,5% vol

Acidité totale : 7,50 g/l

Sucre résiduel : 2 g/L

PH : 3.14

Vinification :
Fermentation et élevage en barrique.

Accords mets et vins :
Apéritif, peut accompagner un poisson en sauce.

Période de consommation :
A boire, peut vieillir 5-10 ans.



Note de dégustation :

Bulles très fines et soyeuses. Vin d'une très belle élégance avec une belle acidité en fin de bouche.

Un vrai vin d'accompagnement pour des entrées et desserts.