

LES GIRARDIERES 2021



L'équilibre sucres et acidités offre un grand potentiel de garde.



Cépage :
100% Chenin blanc.

Terroir :
Argilo-siliceux.

Rendement :
45hl/ha

Alcool : 14,11% vol

Acidité totale : 3,95 g/l

Sucre résiduel : 23,9 g/L

PH : 3.02

Vinification :
Fermentation et élevage en cuves thermorégulés.

Accords mets et vins :
En apéritif sur un foie gras ou des gambas légèrement relevées aux épices.

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



Note de dégustation :

*Un nez très ouvert avec une belle expression du fruit.
La bouche est florale et fruitée mais avec une minéralité vivifiante, qui lui apporte son équilibre.*