

PETIT CLOS 2021



Le terroir et la vinification en amphore rend ce vin minéral et aérien.



Cépage :
100% Chenin blanc.

Terroir :
Argilo-calcaire.

Rendement :
40 hl/ha

Alcool : 12,20% vol

Acidité totale : 3,7 g/l

Sucre résiduel : 1,3 g/L

PH : 3.28

Vinification :
Fermentation et élevage en cuves thermorégulées.

Accords mets et vins :
Poissons (lotte, gambas, huitre...), fromages de chèvre.

Période de consommation :
A boire, peut vieillir 10 ans. Bon potentiel de garde.



Note de dégustation :

Le nez s'ouvre sur des notes florales et minérales. Ce vin blanc sec propose beaucoup de gras en bouche, avec une pointe d'exotisme. Sa richesse contraste avec sa droiture, ce qui contribue à un bel équilibre.