



VIGNES

Terroir : Sol limono-argileux peu profond du bathonien inférieur. Orientation sud-est. Lieu-dit « Vaux Boutons »

Méthode de culture : Labellisation en Agriculture Biologique en 2021. Travail des sols par labours

Superficie du vignoble : 0,80 ha

Age de la vigne : 30 ans

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification : Vendange manuelle avec éraflage. Pré-fermentaire à froid d'une semaine et cuvaison de 14 jours.

Elevage : Elevage en cuve inox sur une durée de 9 mois. Malo faite. Pas de collage

Teneur en alcool : 12,5%

DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation : Le fruit éclate dans une bouche gourmande où les tanins sont présents et délicats.

Potentiel de garde : A boire dans les 7 ans

Service : De 14 à 16°C

Accords mets-vins : Charcuterie, viandes grillées, fromages à pâte cuite

NOTRE DOMAINE

Date de reprise : 2022

Premier millésime : 2012

Surface totale du domaine : 9,2 ha

