

- Les Vins de Copains -

VIN DE THIERRY

"Un Vin

fruité et explosif"

Cépage : 60% Chenin & 40% Grosplant gris

Dosage : Blanc sec

Exposition : Sud-Est

Sols : Argilo schisteux et alluvions sablo-limoneuses

Degré alcoolique : 13°

Potentiel de garde : 3 ans

Vinification et élevage :

Tri manuel, vendange entière, pressurage pneumatique très lent.

Puis, transfert des jus par gravité, léger refroidissement sans débourbage et une fermentation en levures indigènes. Elevage en cuve inox.

A la vigne : Compost de bouse MT Tisanes (orties, prêle...) Labour, binage mécanique et manuel.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Pâle aux reflets argentés.

Mon Nez : Arôme de fruit blanc (type pêches de vignes).

Ma Bouche : Une aromatique fine sur les fleurs blanches, la pêche de vigne, des notes beurrées, citronnées et d'amande douce. Une bouche tonique avec une finale salivante.

Accords Met-Vin : Apéritif, Huitre, Fruits de mer, Fromage de chèvre.

Température de service : 12°

