

- Les Vins de Copains -

# VIN DE THIERRY

## "Un Vin fruité et explosif"

**Cépage** : 60% Chenin & 40% Groslot 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 débouillage 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°

  
DOMAINE  
*Saint Nicolas*

