

- Les Cuvées Prestiges -

LA ROCHE AUX FEES (Fief Boire)

"Fraicheur et rondeur"

Cépage : Chenin

Dosage : Blanc sec

Exposition : Sud-Ouest

Sols : Argilo Schisteux & Quartz

Degrés alcoolique : 13.5%

Millésime : 2022

Potentiel de garde : Jusqu'à 10 ans

A la vigne :

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

Vinification et élevage :

Tri manuel, vendange entière (qui permet un meilleur drainage sans débourageage), transfert des jus par gravité.

Fermentation et élevage de 24 mois en foudre Stockinger.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Jaune dorée aux reflets or.

Mon Nez : Nez alliant finesse et intensité avec des arômes de poire, d'abricots et de pêche jaune bien mûrs.

Ma Bouche : Equilibre parfait entre maturité et fraîcheur. Avec des notes de fruits jaunes confits, ananas et miel d'acacia ce vin aura une finale dense portée par une belle tension, avec une touche de salinité,

Accords Met-Vin : Gambas flambées, poissons (haddock, cabillaud) , risotto à la truffe.

Température de service : 12°

