

- Les Cuvées Prestiges - **LES ROCHES BLANCHES**

"Puissance et délicatesse"

Cépage : Chenin

Dosage : Blanc sec

Exposition : Sud- Ouest

Sols : Argilo-Schisteux & Quartz

Degrés alcoolique : 14°

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 débourage), transfert des jus par gravité.

Fermentation en levures indigènes et élevage de 22 mois en foudre Stockinger.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Jaune dorée aux reflets argentés

Mon Nez : Un nez sur les fruits exotiques et la fleur d'oranger, avec des notes de grillé, toasté.

Ma Bouche : Une belle tension, une bouche ample avec une belle persistance.

Accords Met-Vin : Fromages de brebis, comté, langoustines, écrevisses.

Température de service : 10°

