

- Les Cuvées Domaine - **LES CHEMINS**

"Équilibre et rondeur"

Cépage : 70% Chenin & 30% Chardonnay

Dosage : Blanc sec

Exposition : Sud- Est

Sols : argilo-schisteux bleus/gris et quartz

Degrés alcoolique : 13°

Millésime : 2025

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Vinification et élevage :

Tri manuel, vendange entière, transfert des jus par gravité.

Pressurage doux et direct.

Fermentation en foudre et cuve inox, en levures indigènes.

Elevé 8 mois.

A la vigne : Compost de bouse MT Tisanes (orties, prêle...)

Labour, binage mécanique et manuel.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Jaune pâle

Mon Nez : Iodé, le tout dans un petit bouquet de fleurs blanches.

Ma bouche : Tension accompagnée d'une minéralité salivante qui procure une jolie longueur et une note iodée finale.

Accords Met-Vin : Privilégiez les poissons blancs et les fruits de mer.

Température de service: 12°

