

# - 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 :** 12°

**Millésime :** 2024

**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 12 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:** 10°

 DOMAINE  
Saint Nicolas

