



*Prendre soin de ses racines*

Sucrosité



Fraicheur



Structure



Tannins



## 6- FOSSILES

*"Cet assemblage inimitable est la signature de la famille"*

**Cépages** : 60 % Colombar - 20 % Sauvignon blanc - 20% Gros Manseng

**Sols** : Argilo-calcaires, argiles profondes, sables fauves, boubènes

**Rendement** : 60 hl/ha

**Vinification** : Assemblage de 21 parcelles - vendanges nocturnes - Macération pelliculaire - Pressurage sous azote - Fermentation à basse température - Élevage sur lies fines - Pas de soufre ajouté en élevage

**Degré d'alcool** : 11% vol

**Sucres résiduels** : 7 g/l

**Taux d'acidité** : 4,5 g/l

**Dégustation** : Notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs blanches

Bouche ample avec une belle finale

*Parfait sur des poissons grillés ou en sauce, ris de veau, fromage de chèvre sec*