

Haut Marin - Fossiles | 2015



Cet assemblage inimitable est la signature de la famille.

Sucrosité ●●
Fraîcheur ●●●●
Structure ●●●
Tannins

Cépages	60% Colombard, 20% Sauvignon blanc, 20% Gros Manseng
Sols	argilo-calcaires
Rendement	80 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire. Pressurage sous azote. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines.
Degré d'alcool	11% vol
Sucres résiduels	7 g/l
Taux d'acidité	4,7 g/l
Dégustation	Notes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs blanches. Bouche ample & belle finale. Parfait sur poissons grillés ou en sauce, ris de veau, fromages de chèvre secs.

