

Haut Marin - Amande | 2015



Une explosion de saveurs et d'arômes

Cépages	60% Colombard, 40% Sauvignon blanc
Sols	argilo-calcaires
Rendement	80 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire. Pressurage sous azote. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines.
Degré d'alcool	11,5 % vol
Sucres résiduels	5 g/l
Taux d'acidité	4,5 g/l
Dégustation	Notes d'agrumes et de fleurs blanches Bouche fraîche et aromatique Parfait sur fruits de mer, carpaccios et tartares de poissons.

Sucrosité

Fraîcheur ●●●●

Structure ●●

Tannins

