



Prendre soin de ses racines

Sucrosité

Fraicheur



Structure



Tannins



2- AMANDE

"Une explosion de saveurs et d'arômes"

Cépages : 60 % Colombard - 40 % Sauvignon blanc

Sols : Argilo-calcaires, boulbènes, sables, argiles

Rendement : 80 hl/ha

Vinification : Macération pelliculaire - Pressurage sous azote - Fermentation à basse température - Élevage sur lies fines - Pas de soufre ajouté en élevage

Degré d'alcool : 11,5% vol

Sucres résiduels : > 2 g/l

Taux d'acidité : 4 g/l

Dégustation : Notes d'agrumes et de fleurs blanches

Bouche fraîche et aromatique

Accord parfait sur des fruits de mer, carpaccios et tartares de poissons