



Prendre soin de ses racines

Sucrosité



Fraicheur



Structure



Tannins



DENISE

"Cette cuvée éphémère a sa pérennité dans l'effet mère : Denise, fondatrice du domaine. Un hommage par remercier du riche héritage qu'elle a laissé au domaine mêlé aux souvenirs d'une femme rayonnante et amoureuse. Nos meilleures parcelles sont sélectionnées dans cet assemblage."

Cépages : 78% Sauvignon - 22% Petit Manseng

Sols : Argiles profondes (Sauvignon) et Sables fauves (Petit Manseng)

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% vol

Sucres résiduels : 13 g/l

Taux d'acidité : 4 g/l

Dégustation : Notes de fruits de la passion, ananas, mangue, abricot et fleurs blanches

Bel équilibre, beaucoup de rond et très élégant

Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner un repas tel du saumon, poulet en sauce, poke bowl,...