

Les Clous



Cépage :

60 % Chenin
25 % Chardonnay
15 % Grolleau Gris

Age de La Vigne :

Entre 15 et 25 ans

Caractéristiques Terroir :

Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux

Dans La vigne :

28hl/ha
Labour, binage mécanique et manuel
Compost de bouse MT
Préparation 500 (bouse de corne)
Préparation 501 (silice de corne)
Tisanes (orties, prêle, ...)
Bouillie bordelaise

Dans le chai :

Vendanges manuelles en caquettes avec tri
Pressurage pneumatique
Débouillage léger à froid
Fermentation en foudre et cuve inox
Elevage 6 à 8 mois

Dégustation :

Robe doré

Nez élégant, notes iodés, poire et fruits secs

Bouche fraîche et minérale donnant suite à une belle longueur

Accord Met & Vin :

Langoustines juste pêchés

Bar petit bateau snacké, coques et jus iodé

Tartare de thon, mangue, avocat, gingembre et sauce soja

Chèvre frais

Service :

Température de service 12°C

Garde 5 à 10 ans