

FICHE TECHNIQUE

CAILLOUX BLANCS

CAILLOUX BLANCS Cuvée issue de deux cépages : Chenin et chardonnay 50/50
Pressurage grappes entières et vinification en levure indigène.
Élevage en cuve béton et barrique de 220 litres.
Arômes d'agrumes confit et de fleur blanche

LE TERROIR : La parcelle est sur du sable et des petits graviers, roche mère granite

LA VIGNE ET SON ENVIRONNEMENT

Exposée sud-est en coteau face à la rivière le Yon, la vigne est conduite en culture biodynamie et les sols sont travaillés en traction animale.

Il sera apprécié avec des poissons, crustacés, asperges, fromages à pâte cuite, excellent à l'apéritif.

Cuvée sans sulfites ajoutés (Vin S.A.I.N.S)

