



## A l'Endroit, A l'Envers

VDF

Vin Biologique



**CÉPAGE** : 25 % sauvignon, 25 % chardonnay, 25 % viognier, 25% auxerrois

**TERROIR** : granitique, exposition sud-est, 500 m d'altitude. Lieu-dit « Les Varennes ».

**VENDANGE** : mécanique, la nuit

**VINIFICATION** : pressurage direct, léger débourage puis fermentation à basse température, levures indigènes, sans intrant, fermentation alcoolique douce pendant 15 jours. Vinification sans soufre

**ÉLEVAGE** : 6 mois en cuve avec bâtonnage des lies

**DÉGUSTATION** : fraîcheur aromatique, agrumes, fruits exotiques.

**ACCORDS** : Apéritif par excellence, idéal sur un plateau de crustacés ou un poisson.

**GARDE** : A boire dans les 6 ans autour de 10°