



LES ABYSES VOLCANIQUES

AOC Côtes d'Auvergne Blanc



CÉPAGE : Chardonnay 100%

TERROIR : argilo-calcaire, issu du Lieu-dit Bourrassol, exposition sud-est.

VENDANGES : mécanique

VINIFICATION : pressurage direct, débourbage léger, fermentation à basse température, levures indigènes, sans intrants, fermentation alcoolique douce pendant 15 jours. Vinification sans soufre.

ÉLEVAGE : 2 ans en barriques, dans le Lac Pavin, à 25 m de profondeur, à 4°, dans le noir le plus total.

DÉGUSTATION: Ce vin a gardé sa fraîcheur des premiers jours, il est très fruité, et est resté jeune sans guère d'évolution. Il a de très légères notes boisées, vanillées dues à son passage en barriques.

ACCORDS : Apéritif, entrées, poisson et fruits de mer.

GARDE : A boire dans les 5 ans.