



## INÉDIT

**AOC Côtes d'Auvergne Blanc**  
**Vin en conversion Biologique**  
**(Cuvée Parcellaire)**



**CÉPAGE** : Chardonnay 100%



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



**VENDANGES** : mécanique



**ELEVAGE** : 6 élevages différents

**I** : élevage en cuve : fruité sur des notes d'agrumes

**N** : élevage en amphore porcelaine : rondeur, finesse

**É** : élevage amphore en grès : plus minéral

**D** : élevage amphore terre cuite : très aérien

**I** : élevage fût d'acacia : vanillé, floral

**T** : élevage fût de chêne : notes grillées, plus riche, plus gras (à attendre au moins 5 ans)



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



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