



BOURRASSOL
AOC Côtes d'Auvergne Blanc
(Parcellaire)



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 intrant, fermentation alcoolique douce pendant 15 jours. Vinification sans soufre.

ELEVAGE : 6 mois en cuve

DÉGUSTATION: vin très fruité, riche, gras en bouche

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

GARDE : A boire jeune sur le fruit autour de 10°.