



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°