



Cuvée LEUCATE

AOC Côtes d'Auvergne Blanc



CÉPAGE : Chardonnay 100%

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

VENDANGES : mécanique

VINIFICATION : pressurage direct, léger débourage, fermentation à basse température (16°), vinification et élevage en amphore terre cuite et grès, en barriques chêne et acacia. Levures indigènes, fermentation sans soufre. Fermentation malo-lactique.

ELEVAGE : 9 mois en barriques chêne et acacia, amphores grès et terre cuite. Puis mise en bouteilles et élevage 2 ans dans un parc à huîtres à Leucate, en méditerranée.

DÉGUSTATION: vin fruité, gras, salin et iodé.

ACCORDS : Apéritif, poissons, fruits de mer.

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