En Aparté

AOC Côtes d'Auvergne Blanc



CÉPAGE : chardonnay 100 %

TERROIR : argilo calcaire sur du basalte. Exposition ouest (explique la fraîcheur)

VENDANGES : mécanique

VINIFICATION : vendanges mécaniques, pressurage direct, léger débourbage, fermentation à froid (16°), levures indigènes, vinification sans sulfites.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve.

DÉGUSTATION : un vin blanc très subtil aux arômes de fruits exotiques (mangue, pamplemousse).

ACCORDS : Idéal à l'apéritif ou avec du poisson.

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

Cave Benoit MONTEL – 6 rue Henri Goudier 63200 RIOM – 06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr