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



VINIFICATION : pressurage direct, débourbage léger, fermentation à basse température, levures indigènes, sans intrant, fermentation alcoolique douce pendant 15 jours. Vinification sans soufre.



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°

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