

LE TEMPS DES CHÂTAIGNES

VDF -Blanc

Vendanges d'Automne

Le Temps des Châtaignes, notre vin doux qui charme dès le premier regard. Né de vendanges tardives, c'est le parfait compagnon des douceurs de la vie. Il est ce vin qui suspend le temps et rend les instants plus tendres.

Géologie du sol :

Argilo calcaire

Encépagement :

Muscat petits grains, Grenache Blanc, Roussanne et Viognier

Âge des vignes :

20 à 50 ans.

Vinification :

Vendanges tardives. Egrappage. Pressurage direct. Les fermentations se déroulent en cuve inox.

Élevage :

50% élevé en fûts de chêne.

TAV:

12% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

12-14°.

Durée de conservation :

3 à 5 ans.

Aspect visuel :

Robe or brillante, reflets ambrés.



Aspect olfactif :

Nez intense, arômes de coing, miel et oranges confites.



Aspect gustatif :

Bouche fraîche et mure. Finale complexe et longue.



Accords mets et vins :

Foie gras, fromages et crustacés.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVILLE

