

PARADIGME

IGP Cévennes – Blanc Sans sulfites ajoutés

Le changement de paradigme, autrement dit l'adoption d'un nouveau modèle de réflexion, de production, de quête gustative, marque la recherche de cet équilibre sain et sur le fil, qui harmonise le goût du fruit, sa fraîcheur et son identité première sans sulfites ajoutés.

Géologie du sol :

Argilo calcaire

Encépagement :

Chardonnay

Âge des vignes :

20 ans.

Vinification :

Égrappage. Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.
Aucun sulfites ajoutés.

Élevage :

Élevage très court en cuve inox.

TAV:

13% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

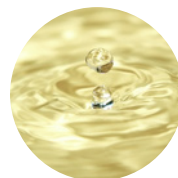
12°.

Durée de conservation :

1 an.

Aspect visuel :

Robe brillante aux reflets argentés.



Aspect olfactif :

Intenses arômes de fruits blancs.



Aspect gustatif :

Grande fraîcheur en bouche, aux notes de poire juteuse, finale longue et douce.



Accords mets et vins :

Suprême de volaille, poissons fins, assortiments de fromages légers.



2022

PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

