



LES CÉPAGES OUBLIÉS BLANC



CÉPAGES 40% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc & 20% Chenin

APPELLATION IGP Périgord

TEMPS DE GARDE 3 ans

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à la main, tôt le matin, afin de préserver les arômes. Nous n'ajoutons ni produit chimique, ni produit extérieur pour respecter le cahier des charges des vins naturels. Une fois les raisins pressés, nous attendons 48 heures avant de fermenter les moûts et 5 à 7 jours plus tard, la fermentation alcoolique démarre naturellement. Une fois terminée, la fermentation malolactique se fait naturellement afin de stabiliser le vin. Ce vin blanc est clarifié naturellement puis mis en bouteille sans filtration.

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle aux arômes de fruits blancs et jaunes, avec une note de poire. A consommer avec toutes les salades et les viandes blanches, les fromages ou seul à l'apéritif.