

Arnaud Combiér

Goutte Blanche

Vin Nature



Attendue comme les gouttes de pluies d'un orage d'été,...
La nouvelle cuvée d'Arnaud Combiér.

*"Un verre de vin blanc embué dans la lumière d'une nuit désespérée."
Richard Bohringer*



Appellation : VDF
Millésime : 2020
Degré : 14%
Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo calcaire / Marne bleu.

Conduite de la vigne : Raisin BIO 100% Chardonnay ramassé à pleine maturité.

Mode de vinification : Première pression à froid / vinifié et élevé sans sulfite / Fermentation en foudre de 10hl / Lors du pressurage, les premières gouttes du jus clair que l'on prend sous le pressoir.

Elevage : Sulfites à la mise +2g/hl.

Notes de dégustation :

La robe est d'une jolie couleur cristalline.
Le nez sur des notes de beurre frais citronné et d'épice douce.
La bouche est sapide, longue, fraîche et minérale.

En accord :

Coquillages et crustacés...

Conseil :

Servir entre 8 et 12°C
Garde conseillée : 5 ans et plus si affinité.