

Jeff Carrel

Plein la Vue



*On aurait pu dire plein le nez mais.... et puis les oiseaux ont un bec.
Même les becs en zinc sentiront quelque chose.*



Appellation : VDF

Millésime : 2024

Degré : 11,5%

Cépages : 100% Sauvignon Blanc

Terroir :

Argilo-Siliceux / Climat méditerranéen exposition nord.

Conduite de la vigne :

Culture Bio en conversion vers la biodynamie.

Mode de vinification :

Pressurage direct / Macération sur bourbe / Débourage à froid / Vinification et élevage sans soufre à froid sur lies.

Elevage :

Sans soufre à froid sur lies.

Notes de dégustation :

Nez de fruits blancs et d'agrumes.

Bouche fraîche, longue et sapide sur le fruit.

En accord :

L'ami de l'apéro et des coquillages...

Conseils :

Servir frais, entre 8 et 10°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.