

Arnaud Combiér Blanc-Sain Vin Nature



*"Le vin est le monarque des liquides."
Brillat-Savarin*



Appellation : VDF
Millésime : 2021
Degré : 13.5%
Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Sol granite rosé.

Conduite de la vigne : Conversion AB.

Mode de vinification : Pressurage direct / Levures indigènes / Sans sulfites.

Elevage : En fût + cuve sans sulfite / Sulfites à la mise.

Notes de dégustation :

Un nez gourmand de fruit jaune et de noisette, légèrement iodé.
La bouche est fraîche et charnue.
La finale est minérale et légèrement salée.

En accord :

Il fera merveille sur des volailles rôties...

Conseil :

Servir entre 12 et 13°C
Garde conseillée : 5 à 8 ans