

LA CÔTE



Cépage Sauvignon Blanc.



Commune de Champstin. La maison a 0,84 hectare. Terroir argilo-calcaire, vieilles vignes.



Vendange manuelle de vieilles vignes 50 ans, coteaux Sud. Chaque raisin est trié à la réception de la vendange, nous travaillons par gravité afin de respecter le circuit naturel de la vinification. Nous faisons une presse légère et gardons uniquement les jus de goutte et cœur de presse. Vinification naturelle en cuve inox thermorégulée avec un élevage sur lies fines pendant 8 mois.



Vin avec beaucoup de complexité, sec, fruité, belle salinité.



Coquillages, milanaise, ceviche.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 20 ans.