

LE GRAND CHEMARIN



Cépage Sauvignon Blanc.



Commune de Bué, la Maison a 1,39 hectares sur les 32 hectares de cette sélection parcellaire. Terroir calcaire, vieilles vignes.



Vendange manuelle, vieilles vignes de 40 ans, coteaux Est. 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 9 mois.



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



Coquillages, poissons en sauce, ceviche.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 20 ans.