

TERRES BLANCHES



Cépage Sauvignon Blanc.



Sélection parcelle de notre domaine, 100% argilo-calcaire. « Terres Blanches » est le nom donné aux marnes Kimmeridgiennes. Village de Boisgibault.



Vendange manuelle, coteaux Sud. Chaque raisin est trié à la réception de la vendange, nous travaillons par gravite 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 et élevage de 8 mois sur lies fines.



Riche, sec, fruité, complexe avec une belle finale aromatique



Coquillages, poissons, viandes blanches



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 10 ans.