

indigène



Cépage Sauvignon Blanc.



Terroir sable à silex, vieilles vignes. Tracy sur Loire. Coteaux ouest, en face de la Loire.



Vendange manuelle, pressurage en grappe entière. Débourage léger au froid. Vinification 100% naturelle en cuve inox thermorégulée, élevage pendant 9 mois sur lies fines qui nous permet de ni coller ni filtrer le vin avant sa mise en bouteille.



Ample, minéral, généreux et affuté.



Langouste grillée, carpaccio de saint jacques aux agrumes, poularde de Bresse aux morilles.



Température de service : 12°C.



Temps de garde : 20 ans.