

LOU COUNOISE - 75 CL



Dégustation



Oeil :
Grenat clair aux reflets violets



Nez :
Explosion fruitée et épicée
caractéristique du cépage



Bouche :
A la fois vive et ample, le vin est soyeux
et garde une grande fraîcheur



Température de service :
15 à 18



Niveau de garde :
Prêt à boire



Cépages :
100% Cunoise



Accords :
Légumes d'hiver braisés, magrets de
canard ou velouté de potimarron

Informations



Terroir :
Eboulis calcaire argilo-sableux au pied de la chaîne
des Côtes



Vendange :
Vendange manuelle



Vinification :
Cuve béton, 15 jours de macération, extraction douce
par infusion



Elevage :
Assemblage de 3 types d'élevage, jarre en
grès, ovoïd et demi muid