

TERRA D'OR BLANC



Dégustation

**Oeil :**

Jaune doré aux reflets verts

**Nez :**

Allié des arômes de fruits mûrs, de pierre à fusil et d'agrumes confits

**Bouche :**

L'association du Sauvignon, du Chardonnay et de l'Ugni blanc nous transporte entre richesse et finesse, minéralité et gourmandise

**Température de service :**

13 à 15 °C

**Niveau de garde :**

5 à 10 ans + Prêt à boire

**Cépages :**

Chardonnay - Sauvignon - Ugni Blanc

**Accords :**

Poissons, viandes blanches et fromages

Informations

**Terroir :**

Se situant en haut d'une colline à forte teneur en calcaire, la parcelle « Terre Blanche » au décor blanc surprenant confère aux vins qui en sont issus une grande complexité.

**Vendange :**

Vendanges manuelles

**Vinification :**

Macération pré-fermentaire, pressurage et débouillage puis fermentation sans levures ajoutées en fûts de 500L.

**Elevage :**

élevage en pièces de chêne de 500 litres durant 10 mois avec batonnage réguliers