

NOS VINS



HAUT DES CLOUS

[Blanc]

100% CHENIN âge moyen 25 ans, plantés sur sol argilo-schisteux

Légers coteaux exposés sud-est, culture bio-dynamique .depuis 1993 labour, binage mécanique et manuel, traitement vigne soufre, bouillie bordelaise, tisanes (ortie, prêle...)

30 hl /ha , vendange manuelle avec tri en cagettes, égrappée 100 %

DÉGUSTATION :

Nez : séveux, épicé

Bouche : intense, minérale, finale ample et grasse

Accord : crustacés, poissons

RÉCOLTE :

Pressurage pneumatique, sélection des jus, débouillage léger, fermentation naturelle sans levurage ni chaptalisation, élevage en foudre pendant 12 mois.



DÉGUSTATION

Nez : séveux, épicé

Bouche : intense, minérale, finale ample et grasse

Accord : crustacés, poissons

