



BLANC AOP PATRIMONIO

Cuvée traditionnelle

Cépages :

100 % vermentinu

Conduite :

Les vignes sont plantées en coteaux sur des terrains argilo-calcaires.

Les méthodes de cultures sont traditionnelles, sans désherbants ni engrais chimiques.

Depuis 2014, l'exploitation est en conversion vers une agriculture biologique

Récolte :

Vendange manuelle

Vinification et élevage :

Pressurage direct

Débourbage et fermentation à 18°

Elevage en cuve inox

Dégustation :

Nez très aromatique, une belle complexité d'arômes de fleurs blanches et de fruits (agrumes)

La bouche est ample, avec une attaque franche, des notes agrumes et une finale sur la minéralité.

Accords mets :

Ce blanc accompagnera les poissons, crustacés, plats d'été et grillades.

Il sera aussi très apprécié en apéritif.

Température de service :

Servir à 12°