



Clos Nicrosi

Blanc 2018

100% Vermentino. Les vignes ont entre 15 et 20ans et sont plantées sur des sols de schistes relevés dégradés. Rendement de 30hL/ha.

Vinification et Elevage

Les vendanges sont manuelles, suivies d'un pressurage direct. La fermentation est réalisée par les levures indigènes, en cuve inox thermorégulée. Le vin est mis en bouteilles 6 mois après la récolte.

Dégustation

Robe jaune aux reflets verts. Nez frais et floral.
Bouche minérale, poire avec une grande structure amenant sur les agrumes en fin de bouche grâce à son acidité.

Accords mets et vin

Fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches, fromages (beaufort).
Servir entre 10 et 12°C.

Garde : 10 ans.

