

COTEAUX DE L'AUBANCE CLOS DES CHARBOTTIERES



Millésime : 2022

Cépage: Chenin

Type: Moelleux

Terroir : Schistes

Température de service: 8°C

Conservation : 2 à 15 ans de garde

Age des vignes: 45 ans

Vinification : Vendanges manuelles avec 3 tris sélectifs. Nous effectuons 3 passages dans la parcelle afin de ramasser les grappes botrytisés pour avoir une parfaite maturité.

Dégustation:

Oeil : Jaune or

Nez : Intense. Notes de miel d'acacia associé aux arômes floraux et des fruits confits.

Bouche : Ronde et onctueuse mais toujours équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante.

Accord Mets et Vins: Foie gras, charcuterie fines, fromages à pâte persillée, desserts.

