

Sainte Anastasie 2015

IGP Cévennes

Cépages : 100% Chardonnay

Degré alcoolique : 13,5°

Sol : Terrasses argilo-calcaires et galets. Exposition nord.

Vinification et élevage : Fermentation et élevage sur lies (12 mois) en demi-muids bourguignons 500 L.

Dégustation : Nez floral, aneth, tilleul, notes fumées et grillées.

Belle longueur. Fondu, minéral et long.

Accord mets : Viandes blanches (côtes de veau en cocotte, blanquette) et volailles.

Mode de conduite : Agriculture biologique

