

Sainte Anastasie 2017

IGP Cévennes



Cépages : 100% Chardonnay

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

Vinification et élevage : (18 mois) en demi-muids bourguignons 500 L puis en cuves. Fermentation et élevage sur lies

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. Poissons en sauce.

