

CUVÉE DES FILLES

Cette cuvée est issue d'un très subtil assemblage de 3 cépages pour vous offrir originalité, puissance aromatique et gourmandise.



53% Chardonnay
40% Sauvignon
7% Petit manseng



Vendange mécanique, égrappage.
Fermentation en cuve inox thermorégulée.
Vinification classique en blanc.



Idéalement à déguster à l'apéritif accompagné de crevettes, chipirons à la plancha, langoustines, noix de Saint-Jacques, poissons cuisinés, foie gras, sushis, terrines de campagnes, blanquette de veau, volailles et de fromages.



Cuve inox thermorégulée.



8-10°C.



3 à 4 ans de garde.