



CLASSIC Blanc 2024

Certifié Agriculture biologique (AB)



Sol:	Argilo-calcaire pour le sauvignon et schistes pour le piquepoul
Cépage:	71 % Sauvignon, 29 % de Piquepoul
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri
Date des vendanges:	26 et 27 août pour le sauvignon et 2 septembre pour le piquepoul
Vinifications:	Pressurage lent - Débourbage Fermentation en cuve
Elevage:	Sur lies, en cuves inox
Degré alcoolique:	13 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl
Certifications:	Agriculture Biologique (AB) et Haute Valeur Environnementale (HVE)

Notes de dégustation:

Très fondu, le nez mêle des notes de pêche blanches, d'abricot, de pâte de coing, de verveine avec de l'amande grillée avec un peu d'acidulé.
Fraîcheur et gras s'équilibrent bien en bouche pour soutenir ces arômes en longueur et leur conférant un registre aérien.

Conseils de dégustation:

Cette cuvée trouvera toute sa place pour accompagner apéritifs, tapas et poissons grillés en particulier. Sa structure et sa fraîcheur lui permettront aussi de se marier à de nombreux autres mets plus riches, comme avec des plats orientaux avec curcuma, curry ou gingembre.