



PARADOXE BLANC

VIIGNIER - SAUVIGNON

Un assemblage tout en paradoxe !

COULEUR

Blanc, reflets dorés scintillants

CÉPAGES

Viognier - Sauvignon

ÂGE DU VIGNOBLE

13.5%

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

ACCORDS METS & VIN

Poissons méditerranéens, noix de Saint-Jacques, couteaux à l'ail, fromages affinés.

VENDANGES

Manuelles, fin septembre

VINIFICATION

Début de fermentation en cuve, fin de fermentation en barriques.

ÉLEVAGE

1 à 8 mois en barriques neuves de chêne de haute qualité.

DÉGUSTATION

Un nez intense de fruits à chair blanche, de lys et d'amandes fraîches, associé à une subtile touche de boisée. Le palais est riche, tout en finesse et en longueur.

