



PARADOXE BLANC

**VIOGNIER - SAUVIGNON
CHARDONNAY**

Un assemblage tout en paradoxe !

COULEUR

Blanc, reflets dorés scintillants

CÉPAGES

Viognier - Sauvignon
Chardonnay

ÂGE DU VIGNOBLE

13.5%

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

ACCORDS METS & VIN

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

VENDANGES

Manuelles, fin septembre

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

5 mois en barriques neuves de
chêne de haute qualité.

DÉGUSTATION

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



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES