



## 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