



Cuvée Armelle 2023

LA CUVÉE SAINT JEAN EST UN VIN MOELLEUX
ISSU DE VENDANGES TARDIVES. RICHESSE ET
FRAICHEUR AU RENDEZ-VOUS.

Cépage : 100% Chenin blanc.

Terroir : argilo-siliceux.

Rendement : 52 hl/h

Vinification : fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées.

Accords mets et vins : foie gras, apéritifs, desserts et digestifs.

Période de consommation : à boire, peut vieillir 15-20 ans.

ALCOOL
12% VOL

ACIDITÉ TOTALE
4,15 G/L

SUCRE RÉSIDUEL
68 G/L

Note de dégustation

La robe est brillante avec des reflets jaunes soutenus. Le nez est complexe avec des notes grillées et de poire d'hiver. L'aspect botrytisé est présent. La bouche possède un bel équilibre sucre/acide où le sucre n'est jamais écœurant. La bouche est en osmose avec le nez.