



La Cuvée Gérald 2023

L'ÉQUILIBRE SUCRE ET ACIDITÉ OFFRE UN
GRAND POTENTIEL DE GARDE.

Cépage : 100% Chenin blanc.

Terroir : argilo-siliceux.

Rendement : 52hl/h

Vinification : fermentation et élevage en cuves thermor  gl  es.

Accords mets et vins : en apéritif sur un foie gras ou des gambas
légèrement relevées aux épices.

Période de consommation :    boire, peut vieillir 15 ans.

ALCOOL
11,6% VOL

ACIDITÉ TOTALE
3,6 G/L

SUCRE RÉSIDUEL
29 G/L

Note de dégustation

Un nez très ouvert avec une belle expression du fruit.
La bouche est florale et fruitée mais avec une minéralité vivifiante, qui
lui apporte son équilibre.