



Petit Clos

2023

LE TERROIR ET LA VIGNIFICATION EN AMPHORE
RENDENT CE VIN MINÉRAL ET ÉPICÉ.

Cépage : 100% Chenin blanc.

Terroir : argilo-calcaire.

Rendement : 52hl/ha

Vinification : fermentation et élevage en amphore.

Accords mets et vins : poissons (lotte, gambas, huitre...),
fromages de chèvre.

Période de consommation : à boire, peut vieillir 10ans.
Bon potentiel de garde.

ALCOOL
12,30%VOL

ACIDITÉ TOTALE
4,0/L

SUCRE RÉSIDUEL
0,4G/L

Note de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes florales et minérales. Ce vin blanc sec
est un équilibre de gras et de fraîcheur en bouche.
Sa richesse contraste avec sa droiture, ce qui contribue à un bel
équilibre.