



Cuvée Lévo

BELLE FINESSE AROMATIQUE. BOUCHE
ÉLÉGANTE SANS AGRESSIVITÉ.

Cépage : 100% Chenin blanc.

Terroir : argilo-siliceux & argilo-calcaire.

Rendement : 50hl/h

Vinification : fermentation et élevage en barrique.
Deuxième fermentation et élevage sur lattes pendant 4ans.

Accords mets et vins : apéritif, peut accompagner un poisson en sauce.

Période de consommation : à boire. Peut vieillir 5-10 ans.

ALCOOL
12,37 %VOL

ACIDITÉ TOTALE
3,8 G/L

SUCRE RÉSIDUEL
1 G/L

Note de dégustation

Bulles très fines et soyeuses. Vin d'une très belle élégance avec une belle acidité en fin de bouche.

Un vrai vin d'accompagnement pour des entrées et desserts.