

# CUVEE DES PERES



**CÉPAGE :** Assemblage Jacquère et Chardonnay

**SURFACE :**

**VOLUME ANNUEL MOYEN :**40 Hl soit 5300 bouteilles

**SOL :** argilo-calcaire

**CULTURE :** Vignes en cultures biologique depuis 2004 et certifiées par ECOCERT SAS.

**VINIFICATION :** En blanc de manière traditionnelle avec contrôle des températures. L'assemblage se fait gustativement, suivant les années pendant la fermentation alcoolique.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :** Un nez attrayant, dû à la Jacquère, avec une bouche longue et de bonne tenue grâce au Chardonnay.

**CONSEIL DE CONSOMMATION :** Servir à environ 10 à 12 degrés en accompagnement poissons, ou entrée.

**GARDE :** 3 à 4 ans.

**GENCOD :** 3760030000463