

la
FÉE



De l'Alchimie au Plaisir



POUSSIÈRES D'ÉTOILES

VDF BLANC 2022 75 cl

Cépages : Rolle 30 %, Viognet 25 %, Sauvignon gris 20%, Muscadelle 20%, Marsanne 5%

Agés des vignes : Rolle/viognet/marsane 10-15 ans, sauvignon gris 40 ans, muscadelle 30 ans

Terroir : Pablo-argilo calcaire sur des galets rous par la rivière pour le viognet: marsanne/Rolle, calcaire pour la muscadelle sur les côtes argile calcaire vallonnés

Vinification : vendange machine pressurage direct fermentation en cuve inox entre 15 et 18 °C.

Élevage : en cuve inox 6 mois

Traitement : collage et filtration a l'abri de l'oxygène pour préserver les arômes.

Dégustation : une jolie robe jaune pale brillante au reflets or. Son nez très expressif sur des notes de muscat , de fruits exotique et de note florales. La bouche prolonge toute cette puissance aromatiques provenant de la musacedelle et du sauvignon gris et du viignet , laquelle est complète par une belle vivacité du Rolle et de la rondeur de la muscadelle

A servir : entre 8 et 12°C

Consommer : crustacé, viande blanche , poissons mijotes

Habillage : bourguignonnes référence, bouchon microaglomerés, cartons de 6 à plat