



Lagardère - Juste Le Blanc

VDF BLANC 2024 75 cl

Cépages : Sauvignon 40%, Muscadelle 30% , Viognier 30 % ,

Agés des vignes : Sauvignon gris 40 ans, Muscadelle 30 ans, Viognier 10-15 ans,

Terroir : Sablo-argilo calcaire sur des galets roulés par la rivière pour le viognier, pour la muscadelle sur les côtes argile calcaire vallonnés

Vinification : vendange machine pressurage direct fermentation en

Élevage : en amphore

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

Degustation : Nez élégant et original. Subtile alliance de fruits blancs mûrs et de fleurs d'acacia et une pointe miellée. L'amphore apporte un éclat minéral qui révèle l'essence du fruit. Les douelles d'acacia apportent une touche boisée fine . La bouche est ronde et vibrante. Alternance entre la douceur de la poire, la fraîcheur d'un zeste d'agrumes. Texture soyeuse et tension minérale donnent une harmonie.

A servir : entre 8 et 12°C Consommer : sashimi et ceviche, risotto crémeux printanier, fromage de chèvre frais.

Habillage : bouteille borgata , bouchon microagglomeres, cartons de 6