

DOMAINE DES CLOSTIERS



VIN DE FRANCE BLANC

LA SABLETTE

Cépage: 100 % Chardonnay

Terroirs : Sols sablo-limoneux

Age des vignes : 40 ans

Vendanges : Manuelles

Vinification / élevage : Pressurage lent avec separation des jus. Fermentation naturelle (sans ajout de levure) en cuve inox thermorégulée. Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

Alcool : 12 degrés

Service : entre 8 et 12 degrés

Note de dégustation : Vin blanc sec aux nez fruité avec des notes d'agrumes. Bouche très aromatique avec une légère amertume pour un final tout en fraîcheur.

Accords culinaires : Aperitifs, fruits de mer, poelée de St jacques.....



6 rue Chanoine Colonel Panaget 49540 Martigné Briand
02 41 03 68 11 / domainesclostiers@gmail.com