



2022

# HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

# COTEAUX DE L'AUBANCE



Haute-Perche est le révélateur du terroir de l'Aubance. Il marque le savoir-faire de femmes et d'hommes engagés en faveur d'une viticulture durable, respectueuse de l'environnement. Voici des vins francs et droits, biologiques et biodynamiques, subtils et élégants, uniques et reconnus.

**Nature du terroir :** argilo-schisteux

**Âge des vignes :** 40 ans en moyenne

**Cépages :** chenin

**Potentiel de garde :** 5 ans pour garder sa fraîcheur et sa jeunesse

**Potentiel de garde :** 5-10 ans

## CONDUITE DU VIGNOBLE

En culture biologique et biodynamique pour le respect de l'environnement et la qualité organoleptique optimale des raisins, vignoble palissé et en enherbement naturel maîtrisé.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vin issu de tries successives. Vinification et élevage traditionnels en cuves inox thermorégulées. Stabilisation tartrique par le froid.



## DÉGUSTATION

La couleur est de belle intensité. Le nez est agréable, frais et gourmand à dominante de fruits blancs méditerranéens type pêches et abricots. La bouche est ronde, riche et présente. Belle suavité avec une pointe d'acidité.

## ACCORDS

Ce vin d'apéritif ou de dessert est idéal avec du foie gras, fromages à pâtes persillées (roquefort), tarte tatin...

## SERVICE

Service entre 8 et 10°C.