



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.