



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

2015

LES FONTENELLES 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
Peut se garder 5-10 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE

En culture biologique 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

Ce vin d'un jaune prononcé offre un nez de fruits bien mûrs voire confits et d'agrumes. La bouche révèle une grande matière et associe des fruits surmaturés et une délicieuse fraîcheur finale.

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.

