

Aeris

Cépages : Marsanne, Roussanne, Grenache blanc et Viognier.

Terroir & culture : Argilo siliceux
Vin biologique, vignoble cultivé en bio-dynamie
Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & élevage : Egrappage complet.
Pressurage direct. Fermentation de 20 jours en cuve inox thermo régulée. Degré d'alcool de 13%vol. Production environ 3000 cols.

Dégustation : La robe brillante est jaune paille aux reflets d'or.
Vin développant au nez de fins arômes de fleurs et de fruits mûrs. En bouche, il se montre généreux en attaque avec une fraîcheur minérale et une finale de fruits frais.

Garde : A profiter dès maintenant ou à boire dans les 2 années à venir.

Accord mets/vin : En apéritif, avec des viandes blanches, des coquillages...
Servir entre 8° et 10°.



CHATEAU
DE BASTET 