

# C U V É E J E A N



**Cépage :** 100 % viognier dont 50% vinifié et élevé en barriques.

**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 pour 50% avec un élevage traditionnel en cuve. Les 50% restant ont été vinifié et élevé en barrique neuve durant 6 mois. Pas de fermentation malo-lactique sur ce produit.

Degré d'alcool de 13%vol.

Production environ 2000 cols.

**Dégustation :** La robe est jaune paille aux reflets platine. Vin complexe sur des notes fraîches de pêches, abricots. En bouche, l'attaque souple et généreuse saura vous séduire. Frais et fruité avec une finale persistante.

**Garde:** A conserver 3 ans.

**Accord mets/vin :** Se déguste aussi bien à l'apéritif, avec des poissons grillés à la plancha, des œufs cocotte au foie gras ou une poêlée de légumes du soleil. Servir entre 12° et 14°.

CHÂTEAU  
DE BASTET 