



dans l'Absolu

BLANC 2018

AOP SAINT - POURCAIN

**VIN BIOLOGIQUE
CERTIFIE PAR ECOCERT**

**PRODUIT PAR
TERRES DE ROA**

O3500 MONETAY SUR ALLIER

La vigne :

Encépagement : Tressallier (60%) – Chardonnay (40%)

Densité : 3500 à 4000 ceps/ha

Age des vignes : 15 à 50 ans

Taille : Guyot Poussard

Climat : Septentrional

Type de sol : Argilo-siliceux (sables bourbonnais)

Vendanges : Manuelle et mécanique

Rendement : 20 hl/ha

Vinification :

Naturelle et peu interventionniste, levures indigènes, techniques permettant une expression maximale du terroir.

Cépages vinifiés et élevés indépendamment en cuve pendant 8 mois et assemblés 2 mois avant mise avec ajout d'une dose minimale contrôlée de protection de SO₂.

Le vin :

Couleur : Blanc

Sélection parcellaire et de terroir

Degré alcoolique : 13.5°

N° de lot L202018

Dégustation : Fraîcheur et tonique acidulés
Pimpants agrumes

Accompagne : Huitres et Crustacés
Carpaccio de St Jacques
Poissons et crevettes grillés

Conseils : Servir frais 8 - 10°
Garde 3 ans

**Conditionné en carton de 6 bouteilles
Palette : 1m / 1,2m soit 15 cartons
par rangée (maxi 6 rangées)**

EARL CL TISSERAND - 7 Rte du Bourbonnais – 03500 MONETAY SUR ALLIER

Tel : 04 70 42 09 43 N° SIRET 525 398 442 00018

Courriel : contact@terresderoa.com visitez le site : www.terresderoa.com

Rejoignez-nous sur notre page



TERRES DE ROA & Co