



Ça sert à quoi de porter des
masques?

Pourquoi vouloir se cacher

As-tu peur de ton identité

Hélène Marie Corbeil



Vin blanc

2021

A propos des vignes

Cépage	Seyval blanc
Âge moyen	25 ans
Sol	Loam Sableux
Exposition	Sud / sud-est
Mode de culture	Désherbage mécanique, fertilisation organique, sans produit chimique de synthèse, taille en Gobelet
Récolte	Vendanges manuelles en caissettes, 18 et 23 septembre 2021

A propos du vin

Vinification et élevage	Pressurage pneumatique, macération pelliculaire pour 20% du volume, fermentation alcoolique sur levures indigènes, élevage 6 mois sur lies fines en cuve inox, mise en bouteilles sans filtration ni collage
Sucre résiduel	5 g/L
Alcool	12.6 %
T° de service	Servir à ±12-14°C
Lot 22S01	

Frais et minéral.

Nez de fruits blancs, bonne tenue en bouche. Idéal lors d'une chaude journée d'été ou pour accompagner un repas de fruits de mer (optimalement crabe ou homard), viande blanche en sauce, des plats au fromage tel que risotto.

Pour vous amuser, testez les accords suivants : herbes fraîches, avocat, graines de tournesol.