

Un Printemps dans le Lot

Le vignoble

La cuvée un Printemps dans le Lot est issue de parcelles de Sauvignon, Sauvignon Gris et de Chardonnay.

Ces vignes ont plus de 15 ans et ils sont des rendements limités 50 hl/ha.

L'encépagement

Sauvignon, Sauvignon Gris, Chardonnay.

Le sol

Un magnifique terroir argilo-calcaire, avec galets, silex et bandes d'argile rouge.

La vinification

Les raisins sont récoltés sur les notes terpéniques. Ils sont vinifiés aux alentours de 18-20°C.

Dégustation & suggestions Un Printemps dans le Lot, Côtes du Lot Blanc

Robe : blanc, avec des reflets jaunes, verts, miel

Nez : notes florales muguet, lilas, poire, nectarine, pêche de vigne

Bouche : fraîcheur, sur les fruits blancs, beau volume en bouche

Suggestions gourmandes : apéritifs, foie gras, poissons en sauce, fruits de mers...

