

# 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...

