

APOLLINAIRE

La Dame au Chapeau



Origines :

- Cépage(s) : 50% Pinot Blanc, 50 % Chardonnay
- Sol : Argilo-calcaire
- Taille : Guyot double en Poussard
- Mode de culture Biodynamique

Vinification :

Pressurage lent en raisin entier vendangé à la main, levures indigènes, fermentation et élevage durant 12 mois. Vinifié à partir de raisins biologiques, sans aucun ajout de produits œnologiques ou de sulfites, sans collage, ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 12°

Appréciation gustative :

Un nez légèrement boisé, avec une touche florale. La cuvée *Apollinaire La Dame au Chapeau*, est un vin élégant, qui s'ouvre vers des nuances de fruits jaunes et de vanille avec des notes de fleurs blanches. En bouche, le vin est gras et ample avec des arômes de mirabelles et d'abricot.

Conseil :

Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster.

Il convient sur des apéritifs et viandes blanches.