

Ergo Bibamus

Blanc

2021



Appellation: Vin de France
Région: Arrière-Pays varois – Plateau triasique
Sol: Argilo-calcaire
Degré d'alcool: 13%
Cépage: 1/3 Sauvignon Blanc, 1/3 Chardonnay, 1/3 Viognier

VINIFICATION

Les raisins sont soigneusement ramassés à la main très tôt le matin afin de conserver une acidité naturelle et une belle fraîcheur puis placés dans de petites caisses. Après la table de tri, les raisins ont été foulés au pied Fermentation et élevage en œuf béton aucune clarification, ni filtration

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Ce vin atypique à la couleur mordorée révèle un vin structuré avec une belle longueur en bouche tout en finesse. Un vin gourmand à boire dès maintenant mais qui pourra être conservé plusieurs années pour gagner encore en maturité.

Garde : 3 - 4 ans
Temp. Service :10°C-12°C

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'appréciera aussi bien sur un ceviche de dorade que sur des médaillons de lotte sauce safranée.