



L'ENFANT DES BOIS

LES PARCELLAIRES



BLANC - 2024
VIN DE FRANCE



TERROIR
Sols sablos-limoneux et argiles
(Sables Fauves)

CÉPAGE
100% Gros Manseng

DEGRÉS
12% Vol. Alc.

VINIFICATION
Levurage par pieds de cuve
parcellaire avec levures
indigènes

TEMPS DE GARDE
1 à 3 ans

ROBE
Brillante, limpide, jaune pâle aux
reflets verts.

NEZ
Ouvert sur des notes citronnées,
de poire et d'accacia.

BOUCHE
Attaque soyeuse, volumineuse,
sur des notes légères d'abricot.
Rondeur en bouche avec une
finale nette sur des notes
citronnées. Belle longueur.

ACCORDS
Cuisine relevée
Poulet au curry
Desserts peu sucrés sur la
fraicheur
Fromages à pâte persillée

SERVICE
12°C

*“ Gros Manseng charmeur,
alliant rondeur et fraîcheur ”*



L'ENFANT DU LAC

LES PARCELLAIRES



BLANC - 2024
VIN DE FRANCE



TERROIR
Sols sablos-limoneux et argiles
(Sables Fauves)

CÉPAGE
100% Chenin

DEGRÉS
11,3% Vol. Alc.

VINIFICATION
Levurage par pieds de cuve
parcellaire avec levures
indigènes

TEMPS DE GARDE
1 à 3 ans

ROBE
Brillant, limpide, jaune pâle aux
reflets verts.

NEZ
Frais, délicat, sur des notes de
fruits à chair blanche.

BOUCHE
Attaque tendue, sur des notes
de zeste d'agrûmes. Joli volume
en milieu de bouche sur la
pêche blanche. Finale nette sur
des notes salines. Vin sapide et
léger.

ACCORDS
Charcuterie
Fruits de mer
Poissons blancs
Sushis
Fromages frais

SERVICE
12°C

“ Un Chenin singulier, alliant
agrumes et salinité, pour les
fans de minéralité. ”



L'ENFANT DE LA BERGERIE

LES PARCELLAIRES



BLANC - 2024
VIN DE FRANCE



TERROIR

Sols sablos-limoneux et
argiles (Sables Fauves)

CÉPAGE

100% Chardonnay

DEGRÉS

11,7% Vol. Alc

VINIFICATION

Levurage par pieds de cuve
parcellaire avec levures
indigènes

TEMPS DE GARDE

1 à 3 ans

*“ Chardonnay atypique,
équilibré, prêt à trinquer. ”*

ROBE

Brillante, limpide, jaune pâle aux
reflets verts.

NEZ

Sur les agrumes, touches
herbacées et épicées.

BOUCHE

Attaque vive, sur le citron vert,
le chèvrefeuille et la baie de
Sansho, milieu de bouche
beurré avec des notes de zestes
d'orange, finale équilibrée sur la
fraicheur.

ACCORDS

Viandes blanches
Poissons cuits
Ceviche
Fromages à pâte dure.

SERVICE

12°C