

TARDOR

Chenin - Grenache Blanc

Vi de taula

Commentaire de dégustation

Tardor, tient son nom des nuances de couleurs automnales qu'il reflète, un vin orange authentique.

Ses cépages font une co-fermentation et macération pelliculaire pendant 15 jours, permettant d'obtenir leur expression maximale. Pour assurer une extraction délicate, un foulage à la main est effectué.

Il est ensuite élevé durant 6 mois en barriques de chêne français de 5 hectolitres sur lies fines avec batonnage constant afin de lui procurer des arômes d'épices douces ainsi que des tannins légers et soyeux pour tendre vers une expression de vins de Jerez.

Caractéristiques du vin

Corps - Complexe ● ● ● ● ●

Tannins - Modérés ● ● ● ● ●

Fruité - Abricots secs, Zestes d'orange ● ● ● ● ●

Persistance ● ● ● ● ●

Quelques arômes



Accords mets et vin

- Crottins de Chavignol
- Épaule d'agneau grillée
- Escalivade
- Risotto aux asperges et parmesan



TERRA REMOTA

Sol granitique

Culture biologique