



présentation de la gamme VINS BLANCS & ROSÉ

C'est un vin de connivence. Du genre gendre modèle que l'on associerait les yeux fermés aux intérêts de la famille. Et le costume boisé est parfaitement assorti aux teintes de cépages originaux qui se rencontrent rarement au sein d'une même bouteille. Pas de décalage. Du chic sobre, doté d'une pointe de modernité qui intrigue suffisamment pour que l'on y prête attention.

Alain Aviotte
([en savoir plus](#))



Les 4 Réserve

Cépages :

Gros manseng 45% - Chardonnay 35% - Sauvignon 15% - Sémillon 5%

Consommation :

Servir légèrement rafraîchi. À consommer en apéritif, durant le repas sur foie gras, poissons de rivière, volailles, viandes blanches, fromages...

Dégustation :

Les 4 Réserve ou la cuvée du paradoxe...

Les 4 Réserve cépages, après un élevage de 6 mois en fûts, sont assemblés et conservés 1 à 2 ans en cuve. Ce vin offre alors une multitude de notes fondues et complexes entre les arômes fruités et le vanillé du bois, entre pêche jaune et fruits exotiques. Réunis, les 4 cépages offrent un vin qui possède du relief et de la complexité... où le bois très fondu ne marque pas le vin.

Conservation :

Au frais, debout, dans un endroit sombre.
Durée de conservation : 4 à 5 ans.



Téléchargement