

L'Embrumée

Coteaux de l'Aubance

Sélection de Grains Nobles

100 % Chenin

2022



Cépage

100% Chenin



Récolte

Vendanges manuelles
Sélection de grains nobles



Vinification

Pressurage long & délicat avec
sélection des jus
Elevage de 12 mois en fûts



Découverte sensorielle

Très jolie couleur jaune or,
avec une belle intensité et
nuances paillées ainsi qu'une
belle brillance.

Le nez possède une grande
complexité de fruits blancs
cuits confits, de gelée de
coings, de miel et de
calissons.

La bouche est enveloppante et
suave mais conserve une
certaine acidité qui apporte du
tonus.



Accords gourmands

Fromages à pâte persillée
Entremet aux fruits rouges
Crèmeux aux amandes et
fruits exotiques

Service

6-8 °C

Potentiel de garde

Parfait à boire maintenant mais
évoluera très bien après
plusieurs années de
vieillessement.

Cette cuvée est
représentée par le
trigramme du
BROUILLARD.

Il évoque la brume
matinale,
indispensable à la
richesse et
concentration des
raisins.

DOMAINE DU

Matin Calme