L'Embrumée

Coteaux de l'Aubance

Sélection de Grains Nobles 100 % Chenin

2022

Cépage 100% Chenin

Récolte

Vendanges manuelles Sélection de grains nobles

Vinification

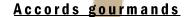
Pressurage long & délicat avec sélection des jus Elevage de 12 mois en fûts

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.



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

> Service 6-8°C

Potentiel de garde

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

> 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