



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Marsannay
Les Saints Jacques 2018
Fougeray de Beauclair
Présentation du vin



Terroir

Sol et sous-sol : Calcaires, caillouteux, argileux, strates blanches.

Assemblage

Encépagement à 100% Pinot Blanc 14 ans d'âge

Vinification

Contrôle de température de 20 à 22°C. Elevage 3 mois en fûts.

Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Alcool	13,00 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Accompagnements mets-vins : Poissons, coquillages cuits, coquilles Saint Jacques.



Nez

Frais et aux senteurs d'agrumes, fruits frais.



Bouche

Une saveur minérale avec des saveurs d'agrumes, de pamplemousse.