

Vin de France Chemin de la Patte de Chat Sauvignon - Chardonnay Fabienne & François ANGIER

Au nez se dévoilent des arômes floraux de buis, d'agrumes, fins, avec une belle fraîcheur, la bouche est ronde, avec des notes de noisettes



Référence : 470210

Prix : 7.75 €

Descriptif :

Vin de France Chemin de la Patte de Chat Sauvignon - Chardonnay Fabienne & François ANGIER

Le Domaine est conduit en culture raisonnée en cours de certification Terra Vitis ou pour une petite partie en Biodynamie. Cuveé issue a été réalisée suite au gel de 2017 qui a ravagé à plus de 90 % le vignoble, Fabienne et François ont réalisé une 'cuvée' similaire à l'AOC, mais avec des vignes qui n'étaient plus sur l'aire CHEVERNY et donc plu dans le cahier des charges .

notes de dégustation :

Au nez se dévoilent des arômes floraux de buis, d'agrumes, fins, avec une belle fraîcheur, la bouche est ronde, avec des notes de noisette fraîche, de pamplemousse qui apporte une belle vivacité sur la fin de bouche longue et désaltérante.

cépages: 90% sauvignons, 10 % chardonnay, pressurage direct, puis débouillage statique, fermentation entre 18-20°C, soutirage en fin de fermentation, élevage sur lies fines durant 5 mois,

accords : apéritifs, poissons en sauce, viande blanche à la Normande, fromage de chèvre

T°S : 8 °C

G: 2026

[Lien vers la fiche du produit](#)