

# CUVÉE SAINT JEAN 2020



*La cuvée saint Jean est un vin moelleux issu de vendanges tardives. Richesse et fraîcheur au rendez-vous.*



Cépage :  
100% Chenin blanc.

Terroir :  
Argilo-silicieux.

Rendement :  
30hl/ha

Alcool : 12,10% vol

Acidité totale : 3,41 g/l

Sucre résiduel : 62,4 g/L

PH : 3,07

Vinification :

Fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées.

Accords mets et vins :

Foie gras, apéritifs, desserts et digestifs.

Période de consommation :

A boire, peut vieillir 15-20 ans.



*Note de dégustation :*

*La robe est brillante avec des reflets jaunes soutenus. Le nez est complexe avec des notes grillées et de poire d'hiver.*

*L'aspect botrytisé est présent.*

*La bouche possède un bel équilibre sucre/acide où le sucre n'est jamais écœurant. La bouche est en osmose avec le nez.*