



EPHEMERE

2017

Cépage : Melon de Bourgogne
Age moyen des vignes : 45 ans
Terroir : Gneiss à deux micas
Rendement : 50 hl/ha
Elevage sur lies 52 mois

Fermentation lente,
sous contrôle des températures
Température de service : 8-10°C

Dégustation

Cette cuvée exhale un bouquet mêlant des notes
florales et minérales ponctuées de quelques
agrumes confits.

Une bouche ronde et complexe avec une légère
fraîcheur et une belle longueur.

En accord avec vos mets

« Il sublimerait vos mets les plus délicats comme
des crustacés ou des poissons. Également, parfait
accord avec des fromages ou à l'apéritif pour
apprécier sa vraie nature. ».

Médaille de bronze
Concours Maisdon Sur Sèvre



405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre



06-63-90-79-04



herve.lebas@neuf.fr

