# Les Fossiles Blanc 2019

Cépage :

Sauvignon blanc 100 %

Culture :

• Une parcelle de 3 hectares sur le coteau des Pierres Plates

• Coteaux à pente moyenne de 20 %

• Sol argilo-calcaire Kimméridgien

• Certifiée en agriculture biologique et biodynamie

Vinification :

• Fermentation alcoolique à basse température sur levures indigènes

Couleur :

• Or pale

Nez :

• Belle intensité aromatique à la fois florale et fruitée : fleurs blanches, agrumes, notes mentholées

Bouche :

• Belle fraîcheur en attaque à dominante d’agrumes

• Evolution en milieu de bouche vers des arômes de fruits exotiques

• Minéralité et salinité assurant une belle longueur en bouche

• Complexité liée à une belle concentration

Consommation :

• Très agréable à consommer en guise d’apéritif

• Accompagne particulièrement bien tous les plats de poisson, fruits de mer, et les fromages de chèvre

• Température optimale de dégustation : 11° – 12°C