



Type de sol: Argilo - silicieux.

Encépage: 100 % Romorantin.

Vinification: naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO2.

Robe: jaune paille.

Nez: Profond et complexe. Au premier nez les arômes minérales apparaissent, puis la rhubarbe et la pomme.

Bouche: Attaque bien droite, une bouche fraîche, puissante et ronde avec des notes aromatiques iodées et la minéralité qui persiste en bouche.

Finale: Equilibrée avec une grande longueur et tension.

Impression globale: Un très grand vin sec bien équilibré exprimant toute la richesse et typicité du Romorantin.

Suggestion d'harmonie gourmande: C'est le vin parfait pour les asperges, les artichauts, les topinambours.

Température de dégustation: Servir frais en carafe.

Potentiel de garde: 10-12 ans



Certifié par FR-BIO-01

