



TERRA
LAURA



Domaine de Montcy
Laura SEMERIA - Vigneron



Gloria

Type de sol: Argilo - siliceux.

Encépagement : 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 minéraux 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 que persiste en bouche.

Finale : Équilibrée 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

100 % ROMORANTIN
La Nature est capricieuse et parfois généreuse !
Il faut être humbles et savoir profiter
de ses cadeaux. Merci !
Ce vin blanc aux saveurs d'agrumes est riche,
ample et soyeux.

11,5% Vol. 75 cl

Mis en bouteille
au domaine par
Laura Semeria - vigneron
La Porte Dorée
41700 Cheverny France

Vin de France. Produit de France
Vin issu de l'agriculture biologique

Certifié par FR - BIO - 01
Agriculture UE

