

- Les Cuvées Intemporelles -

# LES HAUTS CHEMINS

## "Minéralité et fraîcheur"

**Cépage** : Chenin

**Dosage** : Blanc sec

**Exposition** : Sud-Est

**Sols** : Schistes ardoisiers bleus/gris et quartz

**Degrés alcoolique** : 14°

**Millésime** : 2023

**Potentiel de garde** : 10 ans

### **Vinification et élevage :**

Tri manuel, vendange entière (qui permet un meilleur drainage sans débourage), transfert des jus par gravité.

Pressurage pneumatique.

Fermentation en foudre en levures indigènes.

Élevage de 18 mois en foudre Stockingers.

**A la vigne** : Compost de bouse MT, tisanes (orties, prêle...) dynamisées et pulvérisées. Labour, binage mécanique et manuel.

### **DÉGUSTATION**

**Ma Robe** : Jaune dorée aux reflets ambrée.

**Mon Nez** : Expressif, gourmand aux notes de pommes et de poires.

**Ma Bouche**: Un vin sec sur la mirabelle, les fleurs blanches, des notes d'agrumes, légèrement miellé. Une cuvée tout en équilibre et en amplitude.

**Accords Met-Vin** : Poisson type rouget ou cabillaud. Homard bleu, fruits de mer.

**Température de service** : 10°

  
DOMAINE  
*Saint Nicolas*

