

Païen



- Provenance :** - France
- Franche-Comté
- Appellation :** - Vin de France
- Origine :** - Charcenne et Gy
- Cépage :** - Savagnin
- Cuvée :** - 2006
- Sols :** - terre argile bleue
- Vignes :** - vignes âgées de 15 à 30 ans
- taille Guyot double
- récolte manuelle
- Vinification :** - fermentation avec contrôle des températures, puis mis en pièces de chêne pendant 11 mois avec ouillage et batonnage.
- malolactiques faites
- Couleur :** - jaune citron
- Arômes :** - notes de truffe, de terre et de rose
- Caractère :** - bouche minérale et structurée
- S'harmonise :** - volaille ou porc au oignons.
- Température de dégustation :** - de 12 à 14° C
- Conservation :** - beau potentiel de vieillissement. Sur les 10 première année, le vin garde son côté fruité et après il évolue sur des notes oxydatives de terre et de truffe blanche.

Henri Xavier Guillaume

