

Flûte Enchantée



- Provenance :** - France
- Franche-Comté
- Appellation :** - Vin de France
- Origine :** - Charcenne, Gy et Choye
- Cépages :** - Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier
- Sols :** - terre argilo-calcaires
- Vignes :** - vignes âgées de 3 à 45 ans
- taille Guyot simple sur les Pinot et Guyot double sur les Chardonnay
- récolte manuelle
- Vinification :** - fermentation alcoolique avec contrôle des températures
- malolactiques faites
- prise de mousse en bouteilles
- vieillissement sur lattes durant un minimum de 24 mois
- Couleur :** - jaune citron
- Arômes :** - nez de brioche et d'agrumes
- Caractère :** - bouche fraîche, équilibrée de bonne longueur
- S'harmonise :** - en apéritif, dessert
- Température de dégustation :** - de 6 à 8° C
- Conservation :** - à boire dans les 3 ans

Henri Xavier Guillaume

