

LA BAMBOCHE

Cépage et Terroir :

· Appellation : Vin de France

Type : vin blanc secCépage : Chenin blanc

· Vignes situées au Hameau de l'Encloître (Beaumont la Ronce)

· Terroir: Argilo-calcaire peu profond.

• Exposition : Nord-Sud

· Âge moyen des vignes : 6 ans

· Vendanges : Manuelles

· Culture: En conversion à l'Agriculture Biologique.

Vinification:

• Macération carbonique en grappe entière durant 3 semaines, puis pressurage, vinification en cuve. Mise en bouteille sans filtration ni dégazage.

Au Nez:

· Nez exotique de mangue, poire fraiche, raisins frais.

La Robe:

· Robe orange clair brillante.

En Bouche:

· Bouche franche, droite, notes de fruits de la passion

Accompagnement:

- Apéritif
- · Casse-croûte
- Fromages

À servir à 12°C.

Peut se boire dans l'année ou à garder 2 ans.