

TANDEM



Appellation

IGP Côtes du Lot

Cuvée

TANDEM Blanc sec

Cépage

60% Chardonnay, 30% Chenin, 10% Viognier

Mise en bouteille

A la propriété par Famille GAYRAUD

Présentation

Bouteille Tradition Cannelle

Terroir / Rendement

Vignes plantées en 2014 et 2015 sur terroir calcaire - 4^{ème} terrasse de la Vallée du Lot. Travaux manuels intenses et vendanges manuelles - rendement 40 hl/ha.

Vinification / Elevage

Pressurage direct en grappes entières, limitation de l'usage des sulfites par l'apport de carboglace. Vinification et élevage 80% en cuve inox et 20% en barriques (*barriques de 1 et 2 vins*). Mise en bouteille 6 mois après récolte.

Note de dégustation

Un vin à la robe jaune pâle où les trois cépages agissent en symbiose. Au nez, l'aromatique charnu du Viognier associé au côté tendre du Chardonnay se confirment en attaque entre gras et fruité frais. En finale, le côté salin du Chenin prend le dessus et donne envie d'y revenir.

Potentiel de garde

Maximum 3 ans

Accord mets / vin

Servir entre 10°et 12°C

Peut se suffire à lui-même, pour l'apéritif Il accompagnera à merveille vos plats d'été, les fromages, les poissons et viandes blanches.

PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

