

Cuvée Talya



Cépage :

- 100% cabernet Franc

Terroir :

- Sables et graviers

Viticulture :

- Vignes âgées de 40 ans.

Vinification :

Ce Blanc de noirs est issu de raisin rouge presser juste après récolte et sélection de jus de chair.

Elevage de 3 mois sur lie, avec un bâtonnage minutieux régulier.

Dégustation :

Une jolie robe pâle et lumineuse. Le nez révèle des notes de fruits jaunes et rouges subtils.

La bouche est ample, élégante avec une belle fraîcheur.

Service :

- À déguster frais entre 8°C et 10°C

Accords :

Apéritif, Fruits de mer, poissons grillés, fromage frais, ou cuisine légère et raffinée