

INNATENDU



	Cépage	Melon de Bourgogne
	Terroir	Sol silico-argileux et sous sol de gabbro.
	Dégustation	Ce vin, d'une couleur jaune pâle brillant, propose une aromatique sur la finesse. Au nez, on retrouve des arômes d'agrumes (pamplemousse) mais aussi de fleurs blanches. La bouche est un bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur, permettant de déguster un vin tout en légèreté sur des arômes de zestes de pamplemousse.
	Vinification	Raisins sur-mûris récoltés en fin de vendange. Pressurage, fermentation alcoolique que l'on stoppe avant la fin pour garder du sucre naturel. Ce qu'on appelle "sucres résiduels".
	Conservation	4 ans
	Mets et Vins	Ce vin accompagne vos apéritifs et vos desserts au chocolat (<u>tarte au chocolat</u>), à base de miel (<u>financier au miel d'acacia</u>), à base d'agrumes ou de fruits acidulés. Il peut accompagner une <u>tarte à la rhubarbe</u> . Servir: 9 - 11 °C