

INATTENDU DE VILATTE

VIN DE FRANCE

MILLESIME 2016

CÉPAGES

50% Sémillon
50% Muscadelle

VIGNES

Issu de vignes de 10 à 30 ans

SOLS

Assemblage de terroirs argilo-graveleux et argilo-siliceux

VINIFICATION

Vendanges manuelles de raisins botrytisés. Puis élevage 6 ans en barrique de chêne.

DEGUSTATION

Belle aromatique, arômes d'abricots sec. Legèrement oxydatif, bel équilibre.

ACCORDS

Accord volaille, foie gras, desserts, roquefort...

