



Cuvée TSH blanc 2017

Cépages :

80% Vermentino, 20 % Ugni blanc,

Vinification :

La vendange est intégralement égrappée. Macération pelliculaire, assez longue.
Fermentation de trois semaines à un mois. Cinq mois d'élevage en cuve sur lies fines

Commentaire de Dégustation :

Le nez est fringant, dominé par les agrumes, citron frais, cédrat puis évoluant à l'ouverture vers la fleur d'oranger, l'amande et le miel avec quelques notes de fenouil et de poivre blanc.
La bouche est élancée , alliant rondeur et fraîcheur. Très désaltérant.

Alliance Mets & Vin :

Se sert frais, 10° à 12° sur un carpaccio de loup et copeaux de parmesan, sur un plateau de coquillages, des crustacés, fromage...