

# LA BRONZETTE

## 2022



Cépages : Cayuga et St-Pépin.

Robe : Jaune claire, aux reflets verdoyants.

Nez : Fin et élégant. Notes minérales, florales (fleurs blanches, tilleul), d'agrumes (citron, lime), et d'herbes (herbes fraîches).

Bouche : Construite autour d'une belle vivacité, qui fait saliver. On y retrouve les notes minérales, d'agrumes verts (lime, citron) et d'herbes présentes au nez. Une rondeur est également présente en bouche, apportée par la fermentation malolactique et le travail des lies.

Accords (1) : Crustacés et mollusques (crabe, homard, crevettes, huîtres, pétoncles), poissons ou volaille, salades estivales, fenouil, asperges, herbes fraîches (pesto), plats citronnés.

Prêt à boire.

### Notes techniques

**Taux de sucre résiduel : 1,2 g/litre**  
**Acidité totale (tartrique): 7,08 g/litre**  
**Degré d'alcool : 11,5 %**  
**Format : 750 ml**

Vin certifié Indication géographique protégée –  
Versants Montérégiens, par Écocert.





**ARTISANS**  
VIGNOBLE