

La Bronzette - 2023



Cépages : Cayuga et St-Pépin.

Robe : Jaune claire, aux reflets verdoyants.

Nez : Fin et élégant. Notes de pomme verte et citron, de fleurs mellifères, de poire et d'herbes fraîches.

Bouche : À l'attaque, on y retrouve les notes d'agrumes et de pomme verte présentent au nez. Puis la bouche se développe sur les arômes de poire, de crème fraîche et d'herbes. De la mâche est également 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, légumes verts tels fenouil, asperges, herbes fraîches (pesto), plats citronnés.

Accords (2) : Les copains, au bord de l'eau!

Prêt à boire.





ARTISANS
VIGNOBLE

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 1,9 g/litre

Acidité totale (tartrique): 6,67 g/litre

Degré d'alcool : 11,5 %

Format : 750 ml

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

