

*En culture biologique depuis 1998
J'exerce mon métier avec une saine **passion**
que je souhaite vous faire **partager***

M. Forest

Coteaux de l'Aubance 2005

*Juste moelleux pour adoucir la vision de la vie
un instant de fraîcheur*



Cépages :

trie manuel de Chenin

Terroir

Sur les coteaux escarpés qui surplombent l'Aubance
le sol est schisteux ardoisier sur roche à 30 cm

Récolte et vinification

Les vendanges s'effectuent par tries successifs, entre fin septembre et fin octobre
Cette cuvée est un assemblage de tries provenant des différentes parcelles.

Un degré moyen de la vendange: 16°

La fermentation se prolonge jusqu'en décembre pour obtenir un équilibre de 12.5°+ 60 gr de résiduel
L'élevage en cuve se poursuit jusqu'en Avril - Mai
La mise bouteille pauvre en germes permet un minimum de SO2
5000 BT

Service

Servir frais 8 à 10°

A l'apéritif ,
il accompagne les terrines de fois de volaille,
les poissons et volailles crévés.
Salades landaises
Les fromages: bleus, chèvre

Dégustation

Ce vin d'un jaune paille dégage un parfum de fruits frais,
Une attaque assez minérale apporte de la fraîcheur.,
un vin de soif rafraîchissant alliant sucrosité et nervosité