

VIGNOBLES MAURO GUICHENEY

« A L'ABRI DU MONDE »

Agriculture biologique, biodynamique Demeter

2024

AOP Côtes de Duras

Élevé en Amphore

&

Cuve inox



- Terroir : Argile profonde, Argilo calcaire
- Cépages : 40 % sauvignon gris 30 % sauvignon blanc 30 % sauvignon gris, chenin, colombar, ugni blanc élevé en amphore, sémillon, muscadelle.
- Vinification / élevage : Bâtonnage, vin non filtré.
- Elevage en amphore et cuve inox.
- Dégustation : Nez complexe, fruits à chair, fleurs blanches, note grillée, un joli gras, volume, droit, bel équilibre, minéral à souhait.
- Service : Servir entre 8-10 °C.
- Note : La maturité de cette cuvée vous invite au voyage ...laissez-vous embarquer.
- La présence de dépôt dans le vin est la preuve que le vin vit dans la bouteille. Ce n'est pas un produit inerte ce qui en fait d'ailleurs sa magie.

