



DOMAINE MAURO GUICHENEV

A L'ABRI DU MONDE

2020

AOP DURAS, BLANC

BIODYNAMIE

TERROIR

Argilo calcaire-limoneux.

CÉPAGES

70% Sauvignon blanc, 30% Sauvignon gris

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification en levures indigènes. Bâtonnage sur lies.
Élevage en cuves inox thermo régulées

NOTES DE DÉGUSTATION

Aspect : jaune pâle

Nez : le nez est frais et zesté. Il s'ouvre sur des arômes de fruits à chair blanche, zeste d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : l'attaque fraîche est contrebalancée par une pointe de jeunesse. Le milieu de bouche est fin et subtil avec des arômes d'agrumes.

SERVICE

Servir entre 8-10 °C.

ACCORDS METS ET VIN

Vin rafraîchissant parfait pour l'apéritif



Corine Mauro

