Jeff Carrel
Sur le Fil

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Sur le Fil, un vin en équilibre…



Appellation : IGP Hérault
Millésime : 2023
Degré : 12%
Cépages : 100% Riesling

Terroir : Sable et argile.

Conduite de la vigne : Bio.

Mode de vinification : Pressurage direct / Fermentation en cuve sans SO2 / Levures indigènes.

Elevage : Sur lies 18 mois en fût de 5 vins.

Notes de dégustation :

Une couleur or blanc.
Le nez est sur le fruit blanc et l'agrume légèrement iodée.
La bouche est fraîche et gourmande, tonique et minérale.

En accord :

De l'apéritif à une tarte au citron, tout en passant par des assiettes de mer… ou de bocal !

Conseils :
Servir à 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.