
LE VIF 2021



Tour des Gendres



AOP : IGP Périgord

Cépages : 100% Savagnin

Terroir : argilo-calcaire

Vinification : Égrappage total

Pressurage direct

Débourage à froid

Fermentation en cuves inox thermorégulées

(entre 18 et 20°C)

Élevage sur lies 18 mois en foudre avec batonnage

Caractéristiques : ce vin présente une palette aromatique complexe avec des notes de fleurs blanches, soutenue par des agrumes et une finale saline. La bouche est explosive et pure à la fois, avec une attaque franche et droite, soutenue par une acidité persistante qui lui confère une tension et un éclat dignes des grands vins du Jura.

Conseils : à déguster en apéritif, avec des produits de la mer ou une volaille aux morilles, ou bien avec des fromages à pâte dure type Comté