

DOMAINE VITICOLE DU
CHENOY



CITADELLE 2023

AOP Côtes de Sambre et Meuse

Blanc sec d'assemblage millésimé – Elevage en cuve sur lies fines

Taux d'alcool : 14%

Assemblage : Eric Boissenot

Bio

Ce vin blanc sec tout en finesse et en élégance vous charmera par son équilibre aromatique, sa longueur finale et sa rondeur en bouche. Les raisins issus des cépages Solaris, Sauvignier gris et Johanniter ont été cueillis à la main. La vivacité en bouche se marie harmonieusement avec l'expression aromatique des différents cépages (dont les fruits exotiques, agrumes et saveurs minérales en sont les principales expressions) et promet sur ces bases équilibrées un bon potentiel de vieillissement.

CITADELLE accompagnera avec bonheur les produits de la mer, entrées, fromages, viandes blanches, salades ou desserts.

A servir frais entre 10 et 12°C.

Récolte : Manuelle

Pressurage direct, doux et lent

Créateur d'originalité