



PATRIMONIO 2021

AOC - **BIOLOGIQUE**

Spécialité par lot

Région: Corse

Cépages : 100% Malvoisie

Vinification : Vendanges manuelles avec tri sélectif. Pressurage direct. Fermentation en cuves inox, régulation des températures (16-18°C), levurage. Élevage 4 à 8 mois.

Dégustation: Ce vin exprime des arômes de fruits, de fleurs blanches. Avec le temps la typicité fait apparaître des notes minérales, de pierres à fusils. La bouche vive et ample gagne du gras à l'évolution.
Ce vin frais, et agréable jeune, est aussi destiné à la garde où il gagnera en complexité.
Du poisson au fromage fort, toute une palette d'association lui est permise.

Code SAQ : 15156235

Prix: 34,25\$

Prix licencié : 29,79\$

Uvc : 12

