

Arnaud COMBIER



Blanc-Sain

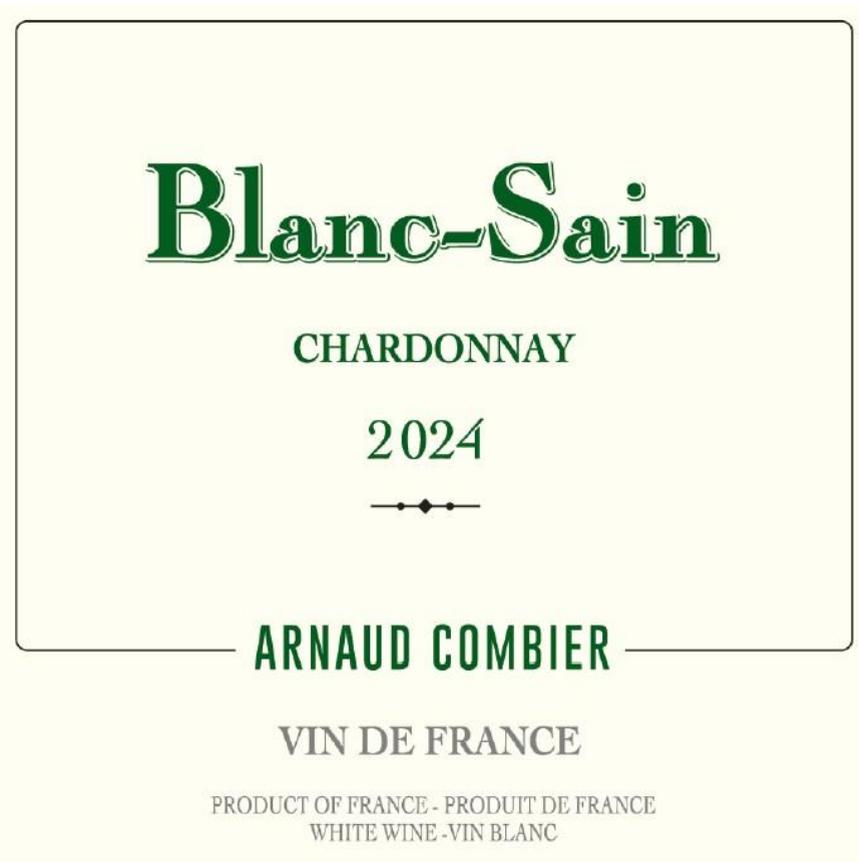
2024

Vin de France



Esprit Nature

Le Chardonnay qui révèle le savoir-faire d'Arnaud en matière de vins blancs texturés et élégants.



13 % alcool



100% Chardonnay



Argilo-silicieux / Climat méditerranéen sous influence de la mer.

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique.



Vendange mécanique de nuit / Pressurage direct / Débourbage par flottation / Levures de fermentation indigènes / Sans sulfites / 2/3 en cuve et 1/3 en foudre de 10, 20 et 30hl de 1 vin.

Elevage en fût + cuve sans sulfite.

Sulfites à la mise.



Aromatique et frais le vin a un nez de fruits jaunes.

La bouche ronde et étoffée se déploie sur une fraîcheur tonique et une finale tendue.



[Le restaurant Salon de Copenhague](#) recommande Blanc Sain sur son plat « Dolphin » : turbot, saumon et homard en croûte sur un lit d'épinards.



Conseil : Servir entre 12 et 13°C

Garde conseillée : 5 à 8 ans