

Arnaud COMBIER

Goutte Blanche

2025

Vin de France



Esprit Nature

Un Chardonnay intense qu’Arnaud a voulu gourmand tout en lui conférant acidité et tension.



Goutte Blanche

2025

ARNAUD COMBIER

VIN DE FRANCE - CHARDONNAY

PRODUCT OF FRANCE - PRODUIT DE FRANCE
WHITE WINE - VIN BLANC



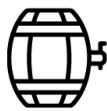
13,5% alcool



100% Chardonnay



Marne Bleu / Climat méditerranéen sous influence de la mer / Raisin BIO 100% Chardonnay ramassé à pleine maturité.



Vendange mécanique / Pressurage direct / Débourbage de flottation / Première pression à froid / vinifié et élevé sans sulfites / Levure de fermentation indigène.

100% en foudre neuf 3 de 25HL et 1 de 20HL / Lors du pressurage, les premières gouttes du jus clair que l’on prend sous le pressoir.
Elevage : Sulfites à la mise +2g/hl.



Généreux et subtil ce vin a des arômes de fruits blancs embeurrés, une matière concentrée relevée par une belle acidité et des notes d’agrumes en finale.



[Le Marylebone à Londres](#) servira Goutte Blanche avec la daurade au safran et poireaux.



Conseil : Servir entre 8 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.