

Arnaud COMBIER

Vents Contraires

2023

Vin de France



Esprit Nature

Quand une viticulture naturelle passe par un cépage tolérant aux maladies, aux arômes fruités proches du Chardonnay.



13,5 % alcool



100% Sauvignier Gris  
Cépage tolérant issu du croisement entre le Cabernet-Sauvignon et le Bronner, raisin à peau rosée, à la typicité proche du Chardonnay.



Sur des sols argilo-siliceux et marne.



Pressurage direct, pré-fermentaire à froid, fermentation lente à basse température, élevage sur lies fines en cuve inox. Vinification sans soufre.



Proche du Chardonnay, nez sur les fruits blancs et notes pâtisseries, belle acidité en bouche, finale fraîche et citronnée.



[Au Rêve Montmartre](#) on savoure ce vin fin et délicat avec une belle blanquette de veau.



Conseil : Servir entre 12 et 13°C  
Garde conseillée : A minima 5 ans.

