

Arnaud COMBIER

Vents Contraires

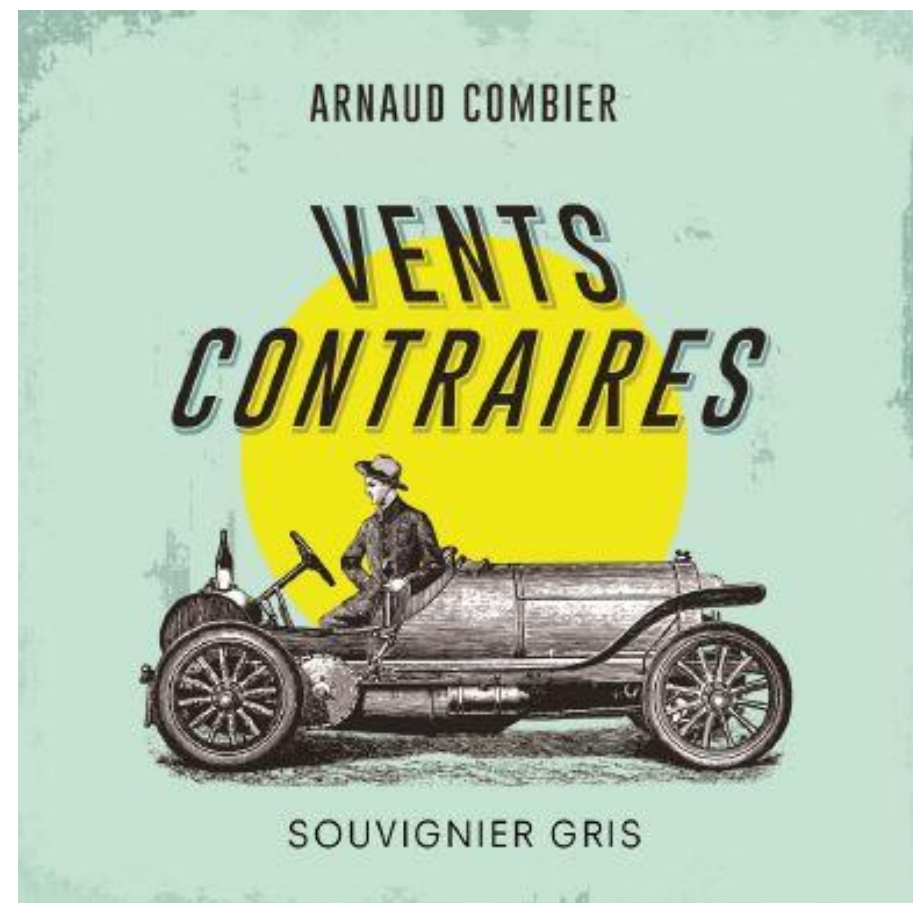
2023

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% Souvignier 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 fine 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.