

Menhir

Sec, aromatique & élégant

DOMAINE MONTEMAGNI



PATRIMONIO

Fiche technique

Couleur : Blanc

Appellation: AOP PATRIMONIO

Millésime: 2023

Cépage: 100% Vermentinu

Age moyen des vignes : 25 ans

Type de sol : Sol en place à tendance calcaire de lithologie conglomérats

Surface cultivée : 3 ha

Rendement : 30 hl/ha

Récolte : Manuelle

Degré: 13%vol.

Vinification : Lente fermentation à froid avec travail sur lies. Elevage en cuve inox.

Dégustation & analyse sensorielle

Appréciation organoleptique :

Robe jaune pâle

Complexité avec une trame exotique, citronnée, exprimant une grande finesse. Belle maturité donnant de la gourmandise et de l'ampleur en finale.

Conditionnement : 150 cl, 75 cl, 50 cl

Température de service : 9-11°C

Culture : Agriculture Biologique

Suggestion d'alliance :

- | | |
|---|---------------------------------|
| ✓ Loup flambé au pastis | ✓ Pintade fermière à la vanille |
| ✓ Ballottine de saumon et Saint-Jacques | ✓ Lasagnes végétales |
| ✓ Cassolette de la mer | ✓ Oeuf en cocotte de courgette |

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

Conseil : A déguster dès à présent pour le plaisir de la jeunesse puis dans 3 ou 4 ans pour la complexité de son adolescence. Un style de vin à carafer.

