



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Marsannay  
Les Saints Jacques 2018  
Fougeray de Beauclair  
Présentation du vin



## Terroir

Sol et sous-sol : Calcaires, caillouteux, argileux, strates blanches.

## Assemblage

Encépagement à 100% Pinot Blanc 14 ans d'âge

## Vinification

Contrôle de température de 20 à 22°C. Elevage 3 mois en fûts.

## Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Alcool	13,00 %
Type de maison	Récoltant

## Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Accompagnements mets-vins : Poissons, coquillages cuits, coquilles Saint Jacques.*



**Nez**

*Frais et aux senteurs d'agrumes, fruits frais.*



**Bouche**

*Une saveur minérale avec des saveurs d'agrumes, de pamplemousse.*