

# DOMAINE DES POTHIERERS

## COLLINE EN FLAMME BLANC

---



### APPELLATION

Vin de France Blanc

### CÉPAGE

Chardonnay

### TERROIR

Granitique

### CONDUITE DE LA VIGNE

Culture dans le respect de l'environnement, taille Guyot, labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage...

### VENDANGES

Manuelles avec tri à la vigne

### VINIFICATION

Pressurage direct, débourageage léger, fermentation à basse température, levures indigènes

### ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton

### DÉGUSTATION

Vin frais aux arômes fruités et floraux (acacia, poire, pêche...), gras et long en bouche, sa légère vivacité lui apporte une belle complexité.

### ACCORD

Poissons de mers et de rivière, feuilleté aux escargots, homard... à essayer sur un fromage de chèvre.