

TSAMPÉHRO COMPLETER

Potentiel de garde > 15 ans et plus

Volume > 75 cl

Alcool > 13,8%

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en grappe entière.

Fermentation intégrale en fût de chêne français. Pas de fermentation malolactique. Élevage sur lies pendant les 3 ans passés sous bois.

ACCORDS METS ET VINS

Risotto aux morilles ou à la truffe blanche.

Suprême de volaille avec une sauce aux cèpes.

CÉPAGE

Completer

ARÔMES

