



ZEPHYR

2025

Cette cuvée est un vin issu de Sauvignon et de Sémillon vendangés dans l'Entre-Deux-Mer sur un terroir Argilo-Calcaire. Ce vin a été élevé 5 mois en cuve INOX avec un élevage sur lies et un batonnage régulier tout au long de l'élevage. Des notes d'agrumes prédominent au nez, avec une pointe de fruits à noyau comme la pêche. La bouche est tendue sur la fraîcheur et termine sur les zestes de citron et de pamplemousse.

DÉGUSTATION

Une cuvée est une bouffée d'air frais avec des notes agrumes et fruits exotiques qui nous emportent rapidement vers la dégustation. Frais et vif, ce vin au nez très aromatique ce traduit en bouche par des notes citronnées, salines et iodées, pour accompagner vos meilleurs plateaux de fruits de mer en été !

AGRUMES

PÊCHE

SALINITE

DÉTAILS

CULTURE

Biologique
Vendanges manuelles

CÉPAGE

60% Sauvignon Blanc
40% Sémillon

AOC

Vin de France

VIGNERON

Entre-Deux-Mers
Domaine Queyret
Pouillac
Domaine Chaigne



MILLÉSIME

2025

ALCOOL

13%

ÉLEVAGE

8 mois
Cuve INOX

GARDE

5 ans



ACCORDS METS ET VIN

Salade Grecque, Gambas flambées, chèvre frais ou Bleue d'Auvergne.

SERVICE

10° / 12°

CARAFAGE

Non

BOUTEILLES CONSIGNÉES
LEVURES INDIGÈNES
NON FILTRÉ