



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique VENTUS SOLARIS



Elaboration :

Récolte manuelle de raisins soigneusement choisis et délicatement déposés dans des caquettes en bois. S'en suit six mois de concentration dans la tour du château.

Il ne reste qu'un nectar sirupeux extrait péniblement par un pressage de 18 à 24h.

Après fermentation, un peu plus de 100g/L de sucres résiduels parfaitement équilibrés par l'acidité de l'Aligoté.

Elaboration

Une petite douceur inattendue du cépage Aligoté. Sucrerie pour adultes.

La diversité spectaculaire d'arômes confits : coing, figue, abricot, ... se mêlent à une note de curry. Sa persistance en bouche est épatante !