



ECLAT

VIN DE FRANCE
CONTRE CULTURE

Audacieux, aromatique et frais. Tout le plaisir de la dégustation à faible degré.



CÉPAGE : Clairette et touche de muscat

MILLÉSIME : 2025

LE TERROIR : Calcaires sur les contreforts du Vercors

LA VENDANGE : Vendange manuelle

LA VINIFICATION : Pressurage des grappes entières. Débourage à froid

L'ÉLEVAGE : En cuves

LE DEGRÉ : 10,5

LA DÉGUSTATION :

« Éclat » séduit par son profil très aromatique aux notes délicatement citronnées et florales. La bouche est vive, fraîche et minérale, portée par une belle tension. Ce vin, faible en alcool (10,5 %) grâce à une vinification naturelle, offre un bel équilibre entre audace, gourmandise et fraîcheur.

ACCORD METS ET VIN :

Poulpe à la galicienne
Purée de fèves vertes au citron confit, pain pita

POTENTIEL DE GARDE : De 2 à 3 ans.

