## **ALBUROSTRE**

2022





**CÉPAGE:** Folle blanche

**ORIGINE:** Gorges, Pays-Nantais

**TITRE ALCOOLIQUE:** 10,5°

**SOL**: Gabbro

**VINIFICATION:** Pressurage direct, levures indigènes, non collé, élevage sur lie, sans sulfite ajouté, 9 mois en amphore en grés.

**ACCOMPAGNEMENT :** Tartare de saumon à la coriandre vietnamienne, oeufs pochés aux oeufs de saumon, pavé de lieu noir au beurre blanc, pousse-pieds en robe des champs.