



MARABINO

EUREKA



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Agriculture Biologique. Technique de vinification en cuve à des températures contrôlées avec les peaux. Aucun ajout de soufre. Naturellement fermenté par des micro-organismes.

Maturation en cuve, mise en bouteille au printemps suivant les vendanges.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur jaune paille
- Nez : Fruits exotiques, fleurs jaunes, minéralité persistante.
- En bouche : Fraiche, légère avec des saveurs captivantes.

S'accorde parfaitement avec du lapin, du poisson.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Limestone

VINIFICATION / AGEING

Organic farming. Technique of vinification in tank at controlled temperatures with skins. No addition of sulphur. Naturally fermented by microorganisms.

Maturation in tank, bottling in spring depending on the grape harvests.

TASTING

- Colour : Straw yellow colour
- Nose : Exotic fruits, yellow flowers, persistent minerality.
- Mouth : Fresh, light with fascinating flavors.

Perfect with rabbit and fish.