



DOMAINE DROST



LE PAVILLON

Le Pavillon reprend le nom du clos historique au cœur du vignoble, ceinturé encore pour partie de l'ancien mur, où les papillons viennent profiter des interstices pour s'y réfugier.

Cette cuvée de blanc sec, issue de vignes de Chenin de 30 à 40 ans, est cultivée sur un sol exposé nord/est très ancien et varié, composé de grès fins, de paillettes de micas, d'argilites feuilletées ou charbonneux, et de la "pierre carrée, une roche volcanique locale dure et claire. Elevée pendant plusieurs mois en œuf béton, elle symbolise la quête permanente d'équilibre avec la nature.

ANALYSES

Taux d'alcool : 13,46 % vol

Sucres résiduels : 0,9 g/L

Acidité totale : 3,23 g/L

Acidité volatile : 0,53 g/L

SO2 total : 52 mg/L

SERVICES

A carafes au minimum 30 minutes avant le service;

Température de service : entre 10°C et 13°C;

Nos vins sont non-filtrés, ils peuvent avoir un léger dépôt et une robe trouble.

