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, Issu de vignes de Chenin âgées de 30 à 40 ans, implantées sur un terroir ancien et varié exposé nord-est. Cultivé en biodynamie, ce millésime reflète pleinement l'identité de son sol et du travail méticuleux mené à la vigne.

Après une vinification soignée, il bénéficie d'un élevage de plusieurs mois en œufs de béton, favorisant une micro-oxygénation naturelle qui sublime son équilibre et sa texture. Ce procédé confère au vin une belle rondeur tout en préservant sa tension et sa fraîcheur.

À la dégustation, Le Pavillon 2022 dévoile un nez expressif aux notes de fruits blancs et d'agrumes caractéristique de son terroir. En bouche, sa vivacité et sa complexité séduisent, offrant une finale longue et harmonieuse.

Idéal en accompagnement de poissons fins ou de fromages de chèvre affinés, ce vin de caractère promet une belle évolution en cave.

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

DOMAINE DROST
Les Essarts, 49190 Val-du-Layon / dd.domaine@gmail.com / +33 2 41 78 18 71

SERVICES

Température de service : entre 8°C et 10°C;
Nos vins sont non-filtrés, ils peuvent avoir un léger dépôt et une robe trouble.



DOMAINE DROST
Les Essarts, 49190 Val-du-Layon / dd.domaine@gmail.com / +33 2 41 78 18 71