



BATTE DE LA REINE
CHATEAU DE BIOUL
Côtes de Sambre et Meuse



Cépages :

- Cabernet blanc
- Johanniter
- Solaris



Terroir :

Schiste Carbonifère et en coteaux sont un gage d'extrême qualité et donne malgré le jeune âge des vignes des vins déjà emplis de terroir, de minéralité et d'âme !



Vinification :

Chai ultra-moderne, équipé des meilleures technologies, le Château de Bioul pourrait faire pâlir un bon nombre de français. Respect du vin et fermentation à basse température sont un gage de fruits et de fraîcheur. Un système d'ultra son est même utilisé pour donner plus « matière » au différentes cuvées.



Dégustation :

Après une explosion d'arômes de fleurs et de litchis vous retrouverez en bouche un vin complexe, très fin au caractère iodé. De l'attaque à la finale, la Batte de la Reine est portée par sa belle acidité.



Accords mets/vin :

Servez ce vin avec un toast de chèvre chaud, ou lors d'une fondue Savoyarde. Il s'associe très bien avec les poissons, la viande blanche ou un poulet à l'estragon.