



MOSSIAT

**CHATEAU DE BIOUL**

Côtes de Sambre et Meuse



**Cépages :**

- Bronner

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 :**

Vin cristallin au caractère minéral sublimé par une belle vivacité en bouche. Un vin frais et bien équilibré de plaisir immédiat.



**Terroir :**

Schiste Carbonifère et en coteaux sont un gage d'extrême qualité et donne malgré le jeune âge des vignes des vins



**Accords mets/vin :**

Il s'associe très bien avec les poissons, crustacés ou les petits gris de Warnant.