



📖 Cette cuvée est élaborée avec la récolte issue d'une seule parcelle de vieilles vignes de Melon de Bourgogne ou Melon Blanc. Son terroir se caractérise par :

- Sa roche mère schisteuse
- Un sol drainant et peu profond
- Un coteau exposé à l'ouest

Ce sont autant d'atouts qui vont garantir à la cuvée du *Petit Panloup* sa finesse, sa matière, son équilibre et son potentiel de garde.



👉 La machine à vendanger conduite avec précision permet de recueillir dans de brefs délais les baies mûres à point. Récolte mécanique

👉 Le **pressurage direct**, le **débouillage** d'une durée de 12 à 18 heures et la **filtration des bourbes** permettent à la fois d'extraire la substance de ce vin et de l'affiner.

👉 La **fermentation alcoolique** à 16- 20 °C permet de révéler le vin avec sa complexité des arômes issus de la baie de raisin qui varient suivant les millésimes.

👉 L'élevage **d'un an sur lie**, contribue à développer sa rondeur et son **potentiel de garde d'au moins 5 ans**. Il gagne avec l'âge des arômes tertiaires qui enrichissent sa palette aromatique et renforce sa personnalité.

👉 La qualité de la cuvée Petit Panloup est reconnue par les amateurs de vins blancs secs raffinés. Ce vin accompagnera une grande diversité de mets : **des fruits de mer, notamment les crustacés**. Il aura tout particulièrement sa place auprès d'un **poisson avec la sauce au beurre blanc**.