

沁餘, c'est la douceur d'une macération maîtrisée, comme un thé infusé lentement dans la pénombre d'un soir d'été. Un vin orange subtil, délicat, profondément aromatique. Né d'un regard croisé entre Méditerranée et Asie. Une poésie liquide, à boire avec lenteur.

Localisation & altitude : St Laurent de la Cabrerisse - Terroir de Boutenac - Alt. 150 m.

Cépages :

- 50% Grenache Blanc / 40% Roussanne / 10% Grenache Gris
- Pellicules de Vermentino, Roussanne, Grenache

Culture :

- Biologique (Ecocert depuis 1987)
- Biodynamique (Biodyvin depuis 2020)

Terroir : sol argilo-calcaire, galets roulés.

Microclimat ensoleillé balayé par les vents et entouré d'herbes aromatiques.

Vinification : Vendanges manuelles, cuve béton, macération courte. Le "savoir-faire" reside dans la sélection des pellicules de cépages blancs de tout le vignoble, que l'on fait ensuite infuser plusieurs semaines...

沁餘

Flaveur : Nez amande et miel de lavande.

Bouche fraîche d'agrumes et d'écorce d'orange.
Idéal sur une cuisine parfumée.

QIN YU 2023
VDF



I
N
F
U
S
I
O
N

L'avis de notre régisseur :

"Qin Yu 2023 séduit par ses arômes d'agrumes et de fleurs blanches, avec de subtiles notes de pêche et d'épices. En bouche, il allie fraîcheur, finesse et légère tannicité, offrant un vin audacieux et original."

Etienne BESANCENOT - 2025

