



Blanc



50% Grenache blanc
30% Clairette
10% Roussane
10% Viognier



75 cl

AROMATIQUE
ET ROND

Terroir



Les vignes de cépages blancs sont plantées sur des parcelles aux sols pauvres, constitués d'éboulis calcaire.

Vinification



Récolte manuelle avec tri de la vendange.
Pressurage direct. Débourage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée, en cuve inox et en barriques de 225 L.

Notes de dégustation



Couleur : La robe jaune pâle aux reflets verts présente beaucoup de brillance.
Nez : Fleurs blanches, fraîcheur et vivacité, connotation d'agrumes.
Bouche : Vif et nerveux, très aromatique, il présente une belle harmonie de rondeur et longueur en bouche.

Servir

Température de service 8-10°C

Potentiel de vieillissement



de 2 à 4 ans

Accords



A l'apéritif et tout au long du repas sur des poissons à chair raffinée (papillotes aux petits légumes, poissons grillés), viandes blanches, volailles à la crème et fromages de chèvre.

