



Blanc



Tradition : Roussanne,
Grenache blanc, Clairette,
Bourboulenc
Générations : 90% Roussanne,
10% Clairette

2 x 75 cl

Terroir



Calcaires blancs de l'Urgonien qui apportent finesse et minéralité.

Vinification



en cuve inox
élevage sur lies fines en barriques neuves durant 9 mois

Notes de dégustation



Lorsqu'ils sont jeunes, les vins blancs dévoilent un nez floral délicat (plutôt de fleurs blanches), souvent accompagné de notes fruitées (agrumes, abricot, poire) et d'une pointe d'exotisme (mangue, fruits de la Passion). Dès qu'ils ont atteint cinq ans, ils évoluent vers des nuances de miel et de cire d'abeille caractéristiques. Les notes fleuries et fruitées dominent avec parfois une touche de fruits secs (amandes grillées) qu'accompagne souvent une discrète signature boisée.

Servir



Servir frais, non glacé, à environ 10°C.

Potentiel de vieillessement



De 2 à 10 ans. Si vous les préférez sur le fruit, nous vous conseillons de les déguster entre 0 et 3 ans d'âge.

Accords

