



Blanc



50% Roussanne
20% Grenache blanc
20% Clairette
10% Bourboulenc



75 cl

AROMATIQUE
ET ROND

Terroir



Les cépages en blancs sont principalement situés sur nos calcaires de l'Urgonien, à l'Ouest du domaine. Cela permet d'obtenir une excellente minéralité.

Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Vinification traditionnelle, premier débouillage à froid puis fermentation alcoolique à basse température en cuve (70%) et barriques (30%).

Elevage : Cuves et barriques (fûts de chêne, 225 litres).

Notes de dégustation



Servir



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

Potentiel de vieillessement



Accords

