



Blanc



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



75 cl

FRUITÉ ET VIF

Terroir



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

Vinification



Pressurage direct. Débourage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée partiellement en cuve et en barriques.

Notes de dégustation



Notes d'agrumes (citron pamplemousse) sur une belle sensation de fraîcheur au palais et une finale minérale.

Servir



Température de service : 8-10°C.

Potentiel de vieillissement



A boire impérativement sur sa jeunesse, 1 à 2 ans.

Accords



A l'apéritif et tout au long du repas sur les poissons, les tapas, les viandes blanches, et volailles à la crème.

