

2017



Cépages

50 % Roussanne, 25% Viognier et 25% Vermentino

Production

1 700 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Sol argilo-calcaire et silice.

Vinification

La partie Roussanne subit une macération pelliculaire de 12 heures avant pressurage. Tous les apports ont été débourbés au froid et les vinifications thermorégulées à basse température. L'assemblage de cette cuvée s'est fait en fin d'hiver après un élevage sur lies fines de plusieurs mois.

Descriptif

Robe jaune or à reflets émeraude. Nez dominé par les fruits blancs et les épices douces telles que la Cannelle. Pointe fleurie de Lilas et nuances exotiques. Équilibre en bouche souple et gouleyant où l'ananas prédomine puis s'achève sur des notes de fruits secs.

Conseil du sommelier

A consommer à 10/12 °C en accompagnant tant les viandes blanches que les poissons voir même le fromage de chèvre. A boire jeune.



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE