

## 2020



### Cépages :

Viognier, muscat à petits grains, bourboulenc, picpoul

### Production :

1 328 bouteilles 75cl

### Terroir et vignoble :

En partie sol silicio-calcaire et sol de lauze sur le plateau des côtes

### Vinification :

Vinification classique, élevage sur lies fines

### Descriptif :

Ce vin blanc à la robe pâle et aux reflets argentés, offre un nez riche et nuancé sur le muscat à petits grains, les fleurs blanches et la pêche. C'est un vin frais et léger en équilibre avec le nez, sur des notes de fruits blancs. La trame est rafraichissante et gouleyante, et laisse une bonne acidité en fin de bouche.

### Conseils du sommelier :

A consommer à 10/12°C avec un fromage à pate dure, un chèvre frais, un risotto aux asperges ou un foie gras.



Vin Biologique



FR-BIO-10  
AGRICULTURE FRANCE