



Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, caillouteux, nombreuses inclusions de silex

Cépage : Rolle (Vermentino), Clairette

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Vendange légèrement foulée et égrappée, macération pelliculaire à basse température et pressurage pneumatique souple, fermentation du jus à température régulée normale, fermentation malolactique bloquée, précipitation tartrique naturelle en cuve par le froid.

Elevage : En cuve béton

Dégustation

Robe : Or blanc et limpide

Nez : Fin à caractère floral, précis, sur les fruits blancs, agrumes, floral

Bouche : Vif, tout en longueur

Garde : 1 à 3 ans

Température de service : 8°

