



Accords mets et vins

Ce blanc est un régal de fraîcheur, il s'assortira de viande blanche, et de poissons, cru ou cuit.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, caillouteux

Cépage : Clairette et Vermentino

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Vendange légèrement foulée et égrappée, macération pelliculaire à basse température (5°) et pressurage pneumatique souple. Fermentation du jus entre 18° et 23°C. Fermentation malolactique bloquée. Précipitation tartrique naturelle en cuve par le froid.

Elevage : En cuve béton

Dégustation

Robe : Claire et limpide

Nez : Fin à caractère, floral et minéral, avec des notes de pêche blanche et de citron

Bouche : Vif et droit, marqué par le calcaire et le silex

Garde : 1 à 3 ans

Température de service : 8° à 10°

