



Accords mets et vins

Avec des fruits de mer et plats à base de poisson principalement

Détails

Dégustation

Robe : Limpide et brillante

Nez : Fleur d'accacias et de pêches sauvages

Bouche : Arômes d'agrumes et de fruits exotiques

Garde : 5 ans

Température de service : 9°

Caractéristiques

Terroir : Calcaires et argiles blanches

Cépage : 55% colombard 30% ugni blanc et 15% sauvignon

Vendange : Manuelles

Viticulture : Conventionnelle

Vinification : Fermentation à basse température

Elevage : Sur lies fines avec bâtonnages

