



## Accords mets et vins

A l'apéritif, sur des petits farcis, des encornets ou encore des viandes blanches.

## Détails

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-limoneux

**Cépage** : 80% Vermentino 20% Clairette

**Vendange** : Nous vendangeons exclusivement à la main, pour permettre le tri des raisins. La consigne est :

**Viticulture** : Depuis la création de notre domaine en 2002, les vignes sont cultivées en préservant la plante et le sol, sans avoir recours à des intrants chimiques, dans un souci de respect et de durabilité. Le label bio est une reconnaissance officielle de notre travail depuis 20 ans.

**Vinification** : Long pressurage en grappe entière. Vinification en cuve inox et barriques. Contrôle des températures pour ne pas dépasser les 18°.

**Elevage** : Nous élevons 43 % de la cuvée en barrique et le reste en cuve inox.

## Dégustation

**Robe** : Belle robe or pâle aux reflets argentés. Limpide et brillante cette cuvée est déjà séduisante.

**Nez** : Le nez arbore fièrement des arômes de fruits blancs et jaunes, de fleurs et de notes plus fraîches, presque mentholées.

**Bouche** : La bouche est dans le même ton, franche et douce. La gourmandise des arômes se mêlent à la sucrosité et à la minéralité.

**Finale** : La pêche blanche, le genêt et le muguet répondent à des parfums doucement anisés qui amènent une fraîcheur bienvenue.

**Garde** : A ouvrir dès à présent et dans les trois ans.

**Température de service** : 12°