



Accords mets et vins

De part son caractère frais et tonique, ce vin sera parfait dès l'apéritif mais également avec des cuisines estivales et légères. Gougères au comté, Petite friture d'éperlans à peine citronnée, Filet de cabillaud rôti sur la peau.

Détails

Caractéristiques

Cépage : 60% Viognier, 40 % Roussane

Vendange : Mécaniques

Viticulture : En conversion bio, taille en double cordon de royat.

Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques,

Elevage : 6 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : Ce vin offre une couleur éclatante jaune or clair avec de jolis reflets dorés.

Nez : Le nez s'ouvre délicatement sur des notes de fruits jaunes juteux, tel que le brugnon ou la pêche blanche, ainsi que des notes florales comme la fleur d'acacia.

Bouche : L'entrée en bouche est vivifiante, fraîche et élancée qui évolue sur une matière souple rythmée par une fraîcheur éclatante.

Finale : Finale tendre et fraîche

Garde : 3 ans

Température de service : 12°

