



Accords mets et vins

Se déguste sur des viandes blanches crémees, des produits de la mer, des fromages de chèvre...

Détails

Caractéristiques

Terroir : Granitique

Cépage : Marsanne 70%, Roussanne 30%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Pressurage direct suivi d'un débourage au froid fermentation alcoolique et malolactique en barriques

Elevage : élevage en barriques (20% Barriques neuves) batonnages réguliers

Dégustation

Robe : Or jaune reflet argenté

Nez : Chevreuille, miel

Bouche : Attaque vive sur des notes citronnées , puis du gras et de la rondeur avec des arômes de fruits à chair blanches

Finale : Salinité en fin de bouche

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 14° à 15°

