



### Accords mets et vins

Dès l'apéritif, foie gras, saumon, viandes blanches, cuisine du monde, fromages de brebis et à pâte bleue

### Détails

### Dégustation

**Robe** : Or brillant

**Nez** : Intense, expressif mêlant agrumes, fruits blancs et exotiques

**Bouche** : Fraîche, ample et harmonieuse

**Finale** : Fraîche et équilibrée

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 10-12 °

### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Gros Manseng 100%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : HVE3 en conversion bio

**Vinification** : En cuve inox sur lies fines

**Elevage** : 9 mois

