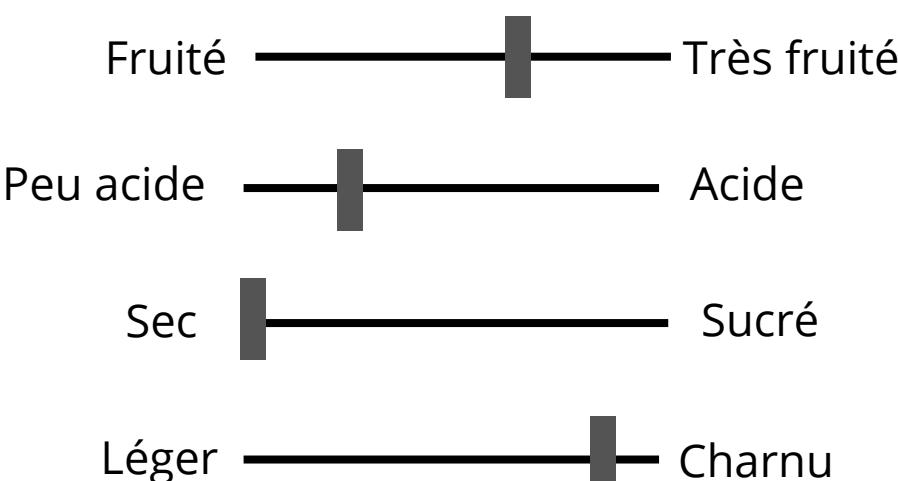


Dégustation



En quelques mots :

Rond, harmonieux, ample

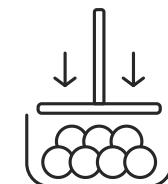
Accords mets et vin



- Fruits de mer
- Viande blanche
- Poisson grillé
- Fromage de chèvre frais



Vinification



- Vendanges manuelles
- Pressurage direct
- Vinification entre 14 et 16°C
- Clarification précoce
- Après vinification, élevage d'une partie en barrique, le reste du volume est élevé sur lies fines avant d'être assemblé.

Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 70% Clairette, 17% Ugni blanc, 13% Bourboulenc
- **Alcool :** 13%
- **Température de service :** entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde :** 1 à 2 ans
- **Type de sol :** Argilo-calcaire

