

Cépages :

60% Grenache Blanc, 20% Vermentino, 14 % Roussanne
6% Marsanne

Vinification et élevage :

La récolte des raisins est faite de nuit.

La vinification est traditionnelle et elle est suivie d'un élevage en cuve qui dure entre 4 et 5 mois.

Potentiel de garde :

À boire dans les 3 ans.

Description organoleptique :

La robe est d'un blanc tirant vers l'or, au nez c'est une explosion aromatique de fruits frais, d'agrumes et de pêche blanche.

En bouche nous retrouvons cette fraîcheur aromatique équilibrée.

Accords mets et vins :

Ce vin blanc se déguste parfaitement en apéritif accompagné de tapas, mais aussi sur des poissons grillés et fruits de mer.

Degré alcoolique :

14°

À déguster entre 6° et 10°.

