

Cépages

Grenache blanc, Roussanne,
Vermentino et Bourboulenc.

Vinification et élevage

Vendanges nocturnes.

Vinification traditionnelle suivie
de 4 à 5 mois en cuve.

Potentiel de garde

2 à 3 ans.

Description organoleptique

Un beau jaune pâle, un nez fruité
avec des fruits frais.

En bouche, on retrouve des
notes d'abricot et de pêche.
Bien équilibré, persistant et fruité.

Accords mets et vins

Parfait pour l'apéritif,
les poissons grillés,
les fruits de mer
et les fromages frais.

Dégustation entre **6** et **10°C**.

“Les meilleures parcelles sélectionnées par les 7 vignerons.”