

Cépages

60% Roussanne, 20% Viognier
et 20% Grenache blanc.

Vinification et élevage

Récoltés de nuit à pleine maturité,
les raisins sont conduits dans le
pressoir pour une macération
pelliculaire qui va favoriser
l'extraction des arômes
et précurseurs d'arôme du raisin.

Après le pressurage et la fermenta-
tion, le vin est élevé en cuve
sur lies fines et vinifié avec une
sélection de bois frais.

Potentiel de garde

5 ans.

Description organoleptique

Nez fruité et intense, vin rond,
équilibré, des notes d'ananas
et de fruits tropicaux.

Accords mets et vins

Plateau de coquillage, poissons
grillés, fromage de chèvre, comté
fruité ou Brie de Meaux. Aioli
de Morue, Saint Pierre rôti
au beurre noisette.

Dégustation entre **10** et **12°C**.