

Cépages

40% Grenache Blanc,
15% Vermentino,
15% Roussanne, **15%** Marsanne
et **15%** Bourboulenc.

Vinification et élevage

Vendanges nocturnes,
suivies d'une d'une vinification
traditionnelle et d'un élevage
en cuve de 4 à 5 mois.

Potentiel de garde

3 ans.

Description organoleptique

Ce vin a une belle couleur dorée,
avec une explosion aromatique
au nez de fruits frais, d'agrumes
et de pêche blanche.

En bouche, on retrouve les
mêmes arômes rafraîchissants.

Accords mets et vins

Ce vin blanc est très agréable à
l'apéritif mais aussi avec poissons
grillés, fruits de mer et fromages.

Dégustation entre **8** et **12°C**.