

2025



Cépages

Caladoc
Ugni Blanc



Terroir

Sol argilo-calcaire, caillouteux.
Altitude de 370m exposition Sud-Est.
Viticulture certifiée Biologique.



Vinification

Pressurage direct, contrôle des températures,
fermentation alcoolique, débourbages à froid puis
élevage de quelques mois en cuve inox.
Degré alcoolique: 12.5°



Garde

1 à 2 ans



Dégustation

Robe d'une jolie teinte rosé légère et brillante qui
nous rappelle la pêche.

L'attaque en bouche est vive et rafraîchissante, idéal
pour la saison estivale.

Les arômes généreux évoquent les fruits frais
légèrement acidulés comme la fraise fraîche, la
groseille ou l'abricot. Les notes florales de rose
apporte finesse et élégance. Servir entre 8 à 10°.



Accords mets & vins

Ce vin est parfait avec des tapas, une grillade ou des
brochettes.

Mais aussi avec des pâtes à l'arrabiata ou des
gambas sauce tomate.

