



CÉPAGES

Rolle

Grenache blanc

Sauvignon blanc



TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux.

Altitude de 300m à 500m.

Viticulture certifiée Biologique.

VINIFICATION

Éraflage total avant foulage et pressurage sur pressoir pneumatique.

Vinification en fûts de chêne français, avec bâtonnage sur lies durant plus de 6 mois.

Degré alcoolique : 13.5°

GARDE

5-7 ans

DÉGUSTATION

Une robe d'un jaune doré et brillante.

Un nez délicatement épicé, brioché avec des notes de poire. Une bouche riche, pleine et gourmande rehaussée d'une belle acidité et on retrouve, un équilibre parfait entre le fruit à chair blanche et la touche boisée.

Servir entre 8°C et 10°C

ACCORD METS ET VINS

Excellent sur une volaille

en sauce comme une pintade aux morilles.

Essayez-le sur différents fromages tel qu'un Comté affiné 36 mois.

2022

