



CÉPAGES

Sauvignon
Grenache
Rolle



VINIFICATION

Éraflage total avant foulage et pressurage sur pressoir pneumatique.
Vinification en fûts de chêne neufs français, avec bâtonnage sur lies durant plus de 6 mois.

Degré alcoolique : 13



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 chaire blanche et la touche boisée.

Servir entre 8°C et 10°C



TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux
Altitude de 300m à 500m.
Viticulture durable à base d'observation, de prévention et d'écoute des grands équilibres naturels. En conversion biologique



GARDE

5 - 7 ans



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.