



## CÉPAGES

---

Ugni blanc

Degré alcoolique : 12°



## VINIFICATION

---

Pressurage direct

Première fermentation en cuve

Prise de mousse en bouteille

Elevage sur lattes pendant 9 mois



## DÉGUSTATION

---

Un nez frais, sur les arômes de fleurs blanches et sureau

En bouche on retrouve une bulle fine et une belle acidité typique à l'Ugni blanc Finale longue , sur notes de pêche et fruits exotiques

Servir entre 8 °C et 10°C



## TERROIR

---

Parcelle au sol caillouteux sur le plateau de Tournefort à 400 m d'altitude



## GARDE

---

1 à 3 ans



## ACCORD METS ET VINS

---

Parfaite à l'apéritif,

La Méthode Grand Seuil blanc, se marie également avec une belle planche de charcuterie espagnol ou corse  
Ou en accord avec des fruits de mers , coquillages et saumon fumé

