



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 gourmande, ronde et caressante rehaussée d'une belle acidité. Bel équilibre entre le fruit à chair blanche, la texture beurrée et la touche boisée.

Servir entre 8 et 10°C.



Accord mets & vins

Excellent sur une volaille en sauce comme une pintade aux morilles.

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

2022

