



CÉPAGE

Ugni Blanc



TERROIR

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

VINIFICATION

Macération pelliculaire à l'intérieur de nos pressoirs (macération de 4 à 6 heures) avant pressurage. Contrôle des températures, fermentation alcoolique, débourbages à froid puis élevage de quelques mois en cuve inox.

Degré alcoolique: 13°

GARDE

1 à 2 ans

DÉGUSTATION

Très jolie robe légère et brillante.
Les arômes généreux nous offrent des notes florales délicates et fruités.
En bouche, l'attaque fraîche nous apporte une jolie palette de saveurs exotiques comme l'ananas et le fruit de la passion.

ACCORD METS ET VINS

A déguster dès l'apéritif avec des Tellines ou bien un fromage de chèvre frais.
Servir entre 8 et 10°.

2024

