

2025



Cépages

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: 12.5°



Garde

1 à 2 ans



Dégustation

Très jolie robe légère et brillante. Les arômes généreux nous offrent des notes florales délicates et fruitées. En bouche, l'attaque fraîche et vive nous apporte une jolie palette de saveurs exotiques comme l'ananas et le fruit de la passion. Mais aussi des notes d'agrumes avec le citron et les fleurs blanches.



Accords mets & vins

A déguster dès l'apéritif avec des Tellines ou bien un fromage de chèvre frais. Mais aussi avec des tapas de la mer comme des couteaux en persillade ou tout simplement des huîtres Servir entre 8 et 10°.

