

**TERROIR :**

Sol sablo-limoneux du miocène, avec une présence d'argile, situé face à la mer.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Chardonnay
Sauvignon gris
Grenache gris

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en grappes entières, pressurage avec sélection des jus, débourage à froid avec une macération sur bourbes fines. Vinification à basse température suivie d'une fermentation malo-lactique.

ÉLEVAGE :

En demi-muids pendant 8 mois sur lies fines avec bâtonnages réguliers les deux premiers mois.

DÉGUSTATION :

Robe brillante très élégante. Le nez révèle une dominante d'agrumes fins et des notes d'amendes fraîches complétées par une subtile touche beurrée. Complexité, profondeur et fraîcheur caractérisent la bouche où se mêlent salinité et rondeur.

ACCORDS METS & VIN :

Idéal compagnon d'un vieux St Nectaire.

GARDE :

A boire dans les 5 ans.
Servir entre 8° et 10°C.

