

**TERROIR :**

Sol sablo-limoneux

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Chardonnay
Colombard
Grenache Gris

VINIFICATION :

Pressurage direct. Débourage à froid et fermentation alcoolique à basse température.

ÉLEVAGE :

3 à 4 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION :

La robe est jaune pâle éclatante. Ce vin exhale des notes florales et exotiques. En bouche, l'attaque est gourmande et se conclue par une finale rafraîchissante.

ACCORDS METS & VIN :

Idéal compagnon de Saint Jacques à la Provençale.

GARDE :

A boire dans les 2 ans.
Servir entre 8° et 10°C.

