



TERROIR :

Sol argilo-calcaire situé face à la mer sur le versant oriental du massif de La Clape.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Bourboulenc
Roussanne
Grenache Blanc
Rolle
Clairette

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en cagettes, pressurage en grappes entières, stabulation à froid sur bourbes. Fermentation à basse température.

ÉLEVAGE :

En cuves béton sur lies fines pendant 4 à 6 mois.

DÉGUSTATION :

Robe étincelante. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, de mangue, de pêche blanche et d'amande fraîche. La bouche vive et saline se révèle puissante et généreuse. Une note iodée et minérale accentue sa complexité.

ACCORDS METS & VIN :

Idéal compagnon d'un tartare de thon rouge de Méditerranée.

GARDE :

A boire dans les 3 ans.
Servir entre 8° et 10°.

