

**TERROIR :**

Sol siliceux et limoneux, face à la mer.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Roussanne
Grenache Blanc
Rolle
Marsanne
Bourboulenc

VINIFICATION :

Pressurage direct dont une partie en grappes entières. Stabulation sur bourbes fines, fermentation à froid en cuve thermo-régulée.

ÉLEVAGE :

En cuve béton sur lies fines pendant 4 mois minimum.

DÉGUSTATION :

La robe est brillante. Le nez associe des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche est riche et équilibrée. Elle se révèle également vive et tonique, soutenue par une belle fraîcheur et des nuances salines.

ACCORDS METS & VIN :

Idéal compagnon d'un carpaccio de daurade.

GARDE :

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

