

**TERROIR :**

Sol sablo- limoneux.

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Sauvignon Blanc  
Muscat petits grains

**VINIFICATION :**

Pressurage direct, léger débourage et stabulation à froid.  
Fermentation à basse température

**ÉLEVAGE :**

3 à 4 mois sur lies fines.

**DÉGUSTATION :**

La robe est claire et cristalline. Le fruité percutant exhale des notes de litchi et de fruits exotiques. La bouche vive et fraîche vous désaltérera lors de vos apéritifs.

**ACCORDS METS & VIN :**

A déguster avec un plateau de fruits de mer.

**GARDE :**

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

