



// TERROIR

Les raisins de cette cuvée proviennent d'un vignoble niché au cœur du Roussillon, s'épanouissant sur des sols schisteux, reconnus pour leur excellent drainage et leur capacité à retenir l'humidité.

// CÉPAGES

Grenache Blanc, Macabeu

// VINIFICATION

Les raisins, mûrs à point, sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de préserver les arômes. La fermentation se déroule en barriques neuves de 300 litres, à 16 °C.

// ÉLEVAGE

6 mois en barriques, avec bâtonnage des lies.

// DÉGUSTATION

Ce vin se distingue par sa robe or brillante. Le nez est intense et fin, avec des notes minérales, de fleurs blanches et légèrement toastées. En bouche, il offre une fraîcheur remarquable avec un boisé fondu, révélant un bel équilibre entre minéralité et puissance.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin blanc s'accompagnera à merveille de coquilles Saint-Jacques à la crème, d'un poulet rôti aux herbes, d'un risotto aux champignons ou encore d'un fromage à pâte molle (brie, camembert).

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 12°C.