

Ce qui nous lie, c'est la volonté de proposer un vin accessible, sans compromis sur l'origine, le travail ou la qualité. Des vins authentiques, justement rémunérés, qui créent un lien direct entre ceux qui les font et ceux qui les dégustent.

## // TERROIR

Les parcelles dont cette cuvée est issue reposent sur des sols calcaires et des colluvions schisteuses du sud de la plaine du Roussillon, au pied des Aspres.

## // CÉPAGES

Grenache blanc, Macabeu.

## // VINIFICATION

Récoltées tôt le matin pour préserver la fraîcheur des arômes, les grappes sont égrappées, foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Après un débourbage serré, les moûts sont fermentés à basse température (14-18°C) afin de favoriser l'expression aromatique des cépages.

## // ÉLEVAGE

En cuve.

## // DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts argentés. Nez expressif d'agrumes, de fleurs blanches. La bouche, vive et fraîche, dévoile une belle intensité aromatique, équilibrée par de la rondeur et soutenue par une finale citronnée et minérale.

## // ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, huîtres, coquillages, poissons grillés, bouillabaisse, risotto aux asperges ou brochettes de Saint-Jacques. S'accorde également avec des fromages de chèvre frais.

## // TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 8 et 10°C.



Photo non contractuelle