



// TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble du Roussillon, qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets schisteux.

// CÉPAGES

Chardonnay.

// VINIFICATION

Les raisins, mûrs à point, sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de préserver les arômes. Après égrappage et foulage, les baies sont délicatement pressées. La fermentation se déroule à basse température (14 à 18 °C) pour une expression optimale des arômes variétaux.

// ÉLEVAGE

Élevé quelques mois en cuve pleine. Le vin est mis en bouteille jeune afin de conserver un maximum de fraîcheur aromatique.

// DÉGUSTATION

Robe lumineuse jaune clair aux reflets argentés. Le bouquet se distingue par une élégance parfaite, mêlant des senteurs de fleurs blanches, de poire et de noisette. La bouche expressive conjugue une rondeur raffinée à une belle minéralité, qui apporte de la fraîcheur tout au long de la dégustation.

À boire jeune pour apprécier pleinement ses arômes. À consommer dans les deux ans.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal avec une blanquette de veau crémeuse. Il accompagne aussi la finesse d'une sole meunière et sublime les noix de Saint-Jacques au beurre blanc.

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