



// 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

Grenache blanc.

// 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 favoriser une expression aromatique optimale.

// ÉLEVAGE

Élevé quelques mois en cuve pleine. Le vin est mis en bouteille jeune afin de conserver un maximum d'arômes frais.

// DÉGUSTATION

La belle robe jaune clair de ce Grenache blanc est sublimée par des reflets verts légèrement argentés. Le nez révèle des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques.

L'attaque en bouche est franche, avec une belle acidité équilibrée par de la rondeur, et une finale citronnée.

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

// ACCORDS METS & VINS

Parfait avec une bouillabaisse, dont il équilibre les saveurs épicées. Il sublime les huîtres, rafraîchit les poissons grillés et rehausse les crevettes sautées.

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