



// 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

Viognier.

// 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) afin de favoriser une haute expression des arômes variétaux.

// ÉLEVAGE

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

// DÉGUSTATION

Robe lumineuse jaune pâle aux reflets dorés.
Le nez, d'une belle intensité et d'une grande élégance, offre des parfums de pêche, de mangue et d'abricot. La bouche se révèle riche, ronde et longue, avec une fine acidité qui apporte finesse et équilibre.

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

// ACCORDS METS & VINS

Parfait avec une cuisine asiatique aux saveurs épicées et sucrées-salées. Il accompagne délicatement les poissons grillés et sublime la fraîcheur des fromages doux.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À déguster entre 10 et 12°C.