



// TERROIR

Ce vin est issue de parcelles schisteuses et argilo-calcaires.

// CÉPAGE

Macabeu, Grenache Blanc.

// VINIFICATION

Ce vin est produit par pressurage direct, préservant la pureté des Arômes du raisin. La fermentation à basse température maintient sa fraîcheur et développe une belle complexité. Le résultat est un vin fin et équilibré, idéal pour accompagner divers plats.

// DÉGUSTATION

Son nez est fin et élégant, avec des notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. En bouche il est frais et équilibré, avec une minéralité agréable.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin frais et minéral s'accorde avec des coquilles Saint-Jacques poêlées ou un ceviche de bar. Un risotto aux asperges et une tarte aux citrons souligneront ses arômes floraux.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : A servir à 10°C.