



// TERROIR

Issus de sols de schistes typiques du Roussillon, les raisins de cette cuvée bénéficient d'un terroir ensoleillé et minéral. Ces terres pauvres et bien drainées confèrent au vin une belle tension et une expression saline caractéristique.

// CÉPAGES

Grenache noir.

// VINIFICATION

Les raisins, mûrs à point, sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de préserver toute la pureté aromatique du fruit. Après égrappage et foulage, les baies sont délicatement pressées. Le pressurage direct permet d'obtenir un jus clair et fin. La fermentation se déroule à basse température (14 à 18 °C) pour favoriser une expression aromatique optimale.

// ÉLEVAGE

Élevé un mois en cuve pleine, puis mis en bouteille jeune afin de préserver fraîcheur et tension.

// DÉGUSTATION

Robe pâle et lumineuse aux reflets argentés.
Nez délicat d'agrumes et de fleurs blanches, alliant finesse et fraîcheur.
Bouche équilibrée, subtilement ronde, portée par une minéralité élégante et une belle longueur.

// ACCORDS METS & VINS

S'accorde parfaitement avec un carpaccio de dorade, des volailles grillées aux herbes, des sushis ou un fromage de chèvre frais.

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