



## // TERROIR

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

## // CÉPAGES

**Muscat petits grains, Muscat d'Alexandrie.**

## // VINIFICATION

Les grappes sont cueillies au petit matin afin de préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts font l'objet d'un débouillage très serré, puis sont fermentés à basse température. L'utilisation de levures sélectionnées permet de révéler pleinement les arômes fermentaires et variétaux.

## // ÉLEVAGE

Élevé en cuve sur lies très fines pendant deux mois.

## // DÉGUSTATION

La robe très brillante de cette cuvée est d'un jaune très pâle aux reflets vert argenté.

Au nez, une explosion d'arômes de litchi, d'agrumes et de fleurs blanches.

L'attaque, franche et vive, est équilibrée par une belle rondeur en bouche. La finale, longue et expressive, révèle des notes citronnées et de fruits exotiques.

Ce vin est à consommer dans l'année pour apprécier toute la fraîcheur et l'intensité de ses arômes fruités.

## // ACCORDS METS & VINS

Un vin de plaisir, idéal à l'apéritif. Il accompagne aussi parfaitement les huîtres, les asperges vinaigrette, la brandade de morue ou des brochettes de Saint-Jacques.

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