



// TERROIR

Le vignoble de cette cuvée se compose de vieilles parcelles plantées sur le terroir du Rivesaltais. Les vignes sont plantées sur des petits côteaux composés de sols argilo calcaires bénéficiant d'un ensoleillement et d'une exposition au vent, favorables à la culture de la vigne.

// CÉPAGES

Grenache Blanc, Macabeu, Vermentino.

// VINIFICATION

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées. Les jus sont sélectionnés et vinifiés séparément selon leur qualité. La fermentation se déroule à des températures basses (14 à 18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

// ÉLEVAGE

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum le maximum de ses arômes frais.

// DÉGUSTATION

La robe tendre de cette cuvée est d'un or pâle brillant et lumineux. Le nez intense marie la fleur du citronnier et des senteurs plus puissantes de pêches blanches et de poires. La verveine est à l'accueil en bouche, où ampleur et rondeur sont équilibrées par une vivacité et minéralité qui porte loin la finale.

À consommer dans les 3 ans.

// ACCORDS METS & VINS

Cette grande cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : une cassolette de fruits de mer, un turbot aux morilles, une daurade royale, une blanquette de lotte ou un rôti de veau aux asperges.

Il accompagnera également très bien les comtés ou beauforts.

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