



RÉFÉRENCE BLANC

Côtes du Rhône Villages

TERROIR

sol argilo-limoneux

CEPAGES

grenache, marsanne, rous-
sanne, clairette, viognier

ELEVAGE

élevage sur lies fines
en barriques

NEZ

fleurs blanches, vanille,
brioche, miel

BOUCHE

vin frais, généreux, rond, gourmand

SERVICE

14-16°C

ACCOMPAGNEMENT

sèches à la plancha,
fromage de chèvre,
dorade au four

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

Vendange manuelle avec un tri rigoureux, foulage et pressurage direct. Débourage à froid. La fermentation alcoolique se déroule séparément cépage par cépage en tonneaux de 400 litres. Elevage sur lies fines toujours en tonneaux pour arrondir le vin. Mise en bouteille au début de l'été.