

Frais

Parfumé

Léger



Service  
8 à 10°

Garde  
2 ans

### LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée d'une belle fraîcheur, très parfumée, avec un belle longueur en bouche, idéale pour accompagner vos apéritifs.

### PALETTE AROMATIQUE



pêche de vigne



fleurs d'acacia



poire



pamplemousse blanc

Acidité



Sucrosité



Volume en bouche



Fraîcheur



Gourmandise



### CÉPAGES

70% Clairette - Bourboulenc  
30% Viognier



### TERROIR

Terroirs de plaine

### VINIFICATION

Eraflage total, pressurage direct et macération liquide à froid qui permet le débourage tout en conservant les bourbes fines, riches en arômes.

### ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

### ACCORDS METS ET VINS

Un apéritif  
Un cabillaud à la provençale  
Un tartare de tomates  
Une savoureuse salade César