

Frais

Aromatique

Gourmand



Service
8°

Garde
2 ans

LE MOT DU SOMMELIER

Un vin blanc fruité et savoureux, à déguster en toute simplicité.

PALETTE AROMATIQUE



pomelo rosé



ananas



litchi

Acidité



Sucrosité



Volume en bouche



Fraîcheur



Gourmandise



CÉPAGES

100% muscat
petits grains



TERROIR

Récoltes manuelles, au cœur d'un terroir situé sur la commune de Beaumes de Venise, au sud des Dentelles de Montmirail. Sur des sols sableux et peu caillouteux de 14 millions d'années.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec éraflage total à réception des raisins. Pressurage direct. Macération pré-fermentaire à froid qui permet le débourage tout en conservant les bourbes fines, riches en arômes. Fermentation à basse température.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

ACCORDS METS ET VINS

Du chèvre frais
Des asperges
Un apéritif

