

**TERROIR :**

Sol argilo calcaire situé face à la mer sur le versant oriental du massif de La Clape

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Bourboulenc
Roussanne
Vermentino

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique en grappes entières, sélection des jus issu des presses. Macération sur lies pendant 72h, fermentation alcoolique thermorégulée.

ÉLEVAGE :

En cuve sur lies fines pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Robe brillante. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, de mangues, de pêches blanches avec des notes d'amandes fraîches. La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon d'un tartare de thon de la Méditerranée.

GARDE :

A boire dans les 3 ans.

Servir entre 8° et 10°.

