

**TERROIR :**

Sol siliceux et limoneux, face à la mer.

**CÉPAGES PRINCIPAUX :**

Bourboulenc  
Clairette  
Roussanne  
Vermentino  
Marsanne

**VINIFICATION :**

Vendanges manuelles en caissettes, pressurage direct en grappes entières, pré-débourbage à froid, macération sur bourbes fines de 4 à 5 jours, fermentation en cuve thermo-régulée.

**ÉLEVAGE :**

En cuve 4 mois sur lies fines.

**DÉGUSTATION :**

Sa robe est brillante, son nez associe des arômes de fruits à chair blanche et à des notes anisées. La bouche est ronde et suave. Elle se révèle également puissante et généreuse, soutenue par une belle fraîcheur. A boire dans les 3 ans.

**ACCORDS METS VIN :**

Idéal compagnon d'un tartare de thon.

**GARDE :**

A boire dans les 3 ans.

Servir entre 8°C et 10°C

