

**TERROIR :**

Sol sablo limoneux

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Chardonnay
Grenache Gris
Sauvignon

VINIFICATION :

La vinification est obtenue à partir d'un pressurage direct avec sélection des jus. Débourage à froid avec une fermentation alcoolique thermo-réglée.

ÉLEVAGE :

En cuve Inox sur lies fines pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

La robe est claire et cristalline. Ce vin exhale des notes de fleurs blanches, de mangue et de fruits de la passion

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon de Saint Jacques à la Provençale.

GARDE :

A boire dans les 2 ans.

Servir entre 8° et 10°C.

