

**TERROIR :**

Sol siliceux et limoneux, face à la mer.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Bourboulenc
Clairette
Roussanne
Rolle
Marsanne

VINIFICATION :

Vendanges manuelles en caissettes, pressurage direct en grappes entières, pré-débouillage 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.

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon d'un tartare de thon.

GARDE :

A boire dans les 3 ans.

Servir entre 8°C et 10°C

