

**TERROIR :**

Sol limoneux, sableux du miocène, avec une présence d'argile, situé face à la mer.

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Chardonnay
Grenache Gris
Sauvignon Gris
Petit Manseng

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique avec sélection des jus, double débourage à froid suivi d'une macération sur bourbes de 72 heures. Fermentation alcoolique en demi muids de 600 litres.

ÉLEVAGE :

En barriques pendant 6 mois sur lies totales avec bâtonnage quotidien les deux premiers mois.

DÉGUSTATION :

Robe brillante avec un nez à dominante amande pistachée auquel se mêle des notes de litchi.
Sa bouche est à la fois puissante et généreuse.

ACCORDS METS VIN :

Idéal compagnon d'un vieux St Nectaire.

GARDE :

A boire dans les 4 ans.

Servir entre 8° et 10°.

