



❖ TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ ENCÉPAGEMENT :

100% Biancu Gentile

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille guyot, 5333 pieds/ha,  
Travail du sol, lutte raisonnée

❖ VENDANGE :

Mécanique

❖ VINIFICATION :

Vendange mécanique de nuit. Pressurage direct.  
Sélection des jus. Débourage. Ensemencement avec levures  
sélectionnées. Fermentation alcoolique avec maîtrise des  
températures. Soutirage

❖ ELEVAGE :

Elevage en cuve béton sur lies fines avec bâtonnage  
Collage et filtration avant mise en bouteille

❖ MISE EN BOUTEILLE :

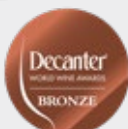
Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : Jaune clair aux reflets verts  
Nez : Très expressif, sur des notes dominantes d'agrumes et de  
fruits de la passion sur lesquelles viennent s'associer un côté  
floral  
Bouche : L'attaque est vive avec un équilibre précis. Le milieu  
de bouche est délicat avec une certaine richesse. On retrouve  
les notes aromatiques du nez. La finale est portée par la frai-  
cheur. L'équilibre de cette cuvée confirme la bonne aptitude de  
cet ancien cépage à notre terroir.



92pts  
JAMES  
SUCKLING



“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

Idéal pour l'apéritif, ce vin sera également l'allié d'un plateau de fruit de mer ou d'un poisson grillé.

Il pourra également être surprenant avec un fromage sec de nos montagnes.

”