



❖TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ENCÉPAGEMENT :

100% vermentinu

❖MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille guyot, 3333 pieds/ha, lutte raisonnée.

Travail du sol, en conversion en agriculture biologique

❖VENDANGE :

Mécanique de nuit

❖VINIFICATION :

Pressurage direct. Sélection des jus. Débourbage

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 pâle aux reflets verts

Nez : Intense et délicat, sur des notes de zeste de citron, de melon et de poire.

Bouche : Fine et équilibrée, les arômes fruités et floraux et la vivacité de cette cuvée sont superbes. La finale s'exprime longuement sur les agrumes et la minéralité

“ *Alliances gastronomiques :*

Température de service : 10-12°C

Une cuvée qui se mariera à merveille avec des sardines grillées ou tous autres poissons.

Parfait à l'apéritif, sur des fruits de mer ou des salades estivales.

”