



❖ TERROIR :

Sol sablo-limoneux pour le Vermentinu et argilo-calcaire pour le Chardonnay.

❖ ENCÉPAGEMENT :

Vermentinu, Chardonnay

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille Guyot, 4000 pieds/ha, Travail du sol, Lutte raisonnée

❖ VENDANGE :

Mécanique

❖ VINIFICATION :

Vendange mécanique de nuit, Macération préfermentaire à froid, Pressurage, 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
Filtration

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : Jaune clair aux reflets verts et argentés

Nez : Très expressif, sur des notes dominantes de cédrat, de citron vert et de buis. Une palette aromatique variée : clémentine, poire, pêche, fleurs, agrumes. Une belle note mentholée complète l'ensemble.

Bouche : Une texture en bouche un peu ample, un vin précis, divinement fruité et très fin dans le style. Le milieu de bouche est gourmand et vif à la fois, la finale se montre minérale, franche et pure.

L'équilibre de cette cuvée est remarquable et propre à un terroir ensoleillé et maritime.

“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

Avec sa fraîcheur revigorante, ce vin s'ancre pleinement dans la catégorie des vins d'accompagnement de fruits de mer. Il sera délicieux avec un plateau d'huîtres ou de petits coquillages, des poissons justes grillés ou des légumes marinés. Il sera aussi tout à son aise simplement en apéritif dans l'esprit farniente et partage.

