



❖ TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ ENCÉPAGEMENT :

Vermentinu

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille guyot, 3333 pieds/ha. Travail du sol.  
Agriculture biologique

❖ VENDANGE :

Mécanique de nuit

❖ VINIFICATION :

Légère macération pelliculaire avant pressurage à la recherche des précurseurs aromatiques. Sélection des jus les plus qualitatifs. Fermentation traditionnelle.

❖ ELEVAGE :

Elevage en cuve avec batonnage sur lie dès la fin de la Fermentation.

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : Blanche aux reflets verts

Nez : Pêche blanche avec des touches de fruit la passion et de la fraîcheur minérale.

Bouche : Crèmeuse, balancée par le minéral et une acidité juste. Riche mélange de fruits à chair blanche et de fruits exotiques.

“ *Alliances gastronomiques :*

Température de service : 10-12°C

Une cuvée qui se mariera à merveille avec des produits de la mer cuisinés.  
Crèmeux et minéral, il accompagnera à merveille les volailles et les fromages.

”