



ANALYSES

❖ TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ ENCÉPAGEMENT :

100% Vermentinu

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille guyot, 3333 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

❖ ÉLEVAGE :

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 argentés et verts

Nez : le nez est marqué par des arômes d'agrumes en tous genres : citron, citron vert, clémentine, pomelos et cédrat. Il exalte aussi une fraîcheur mentholée et quelques notes exotiques.

Bouche : un vin précis et tranchant, qui amène énormément de fraîcheur en bouche. Le côté citronné s'accompagne de notes fruitées comme la pêche et florales comme le tilleul. Ce flacon est un écrin de pureté et de légèreté qui se termine en bouche comme il a commencé avec une minéralité très revigorante et appréciable.

“ *Alliances gastronomiques :*

Température de service : 10-12°C

Cette cuvée qui exprime pleinement son terroir maritime sera une révélation en accompagnement de sardines grillées ou à l'apéritif avec des anchois. Superbe avec un plateau de fruits de mer et délicieux sur un fromage de chèvre frais. Enfin, il fera un accord tout trouvé avec des sushis pour les baigner dans la fraîcheur. ”