

- Méthode Traditionnelle -

Vins de France

Blanc



Cépage

Piquepoul Blanc, cépage local traditionnel.



Robe

Robe d'un or pâle aux reflets verts.



Nez

Nez intense et flatteur aux notes de fruits secs, de fruits à chair blanches et d'épices douces.



En bouche

La bulle est fine et légère avec une belle persistance aromatique.
Ce vin est gourmand, ample et léger.



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



Vinification

Macération pelliculaire à froid dans le pressoir, clarification de 48 heures à 8°C.
Fermentation thermorégulée à 15°C.



Accords mets et Vin

Ce vin accompagnera votre repas de l'apéritif au dessert, il s'accordera avec des poissons crus ou cuisinés, des viandes blanches et des fromages frais.

