



Appellation : AOP Languedoc

Couleur : Blanc

Degré : 13.5 % vol

Millésime : 2025

Terroirs : Tuf coquillé calcaire

Cépages : Roussanne (40%), Marsanne (30%),
Grenache blanc (20%), viognier (10%)

Vinification : Le raisin est ramassé à maturité tôt le matin. Tous les cépages sont ramassés et pressés en même temps.

La fermentation à basse température dure environ 15 jours

Un élevage sur lie fine de 6 à 8 semaine.

Garde & Dégustation :

Ce vin blanc typé aux notes de fleurs séchées, de fruits secs et de coing a au nez une belle complexité aromatique avec de la rondeur, de la vivacité et une belle finale en bouche légèrement toastée.

La note finale est élégante avec des notes de fruits mûrs.

A servir entre 12 et 14° il accompagnera vos apéritifs et vos poissons en sauce

Garde : dans les 4 à 5 ans

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bouteilles	12	96	576