

Cuvée A Tempo

Viner & Processer



Druesort

- Clairette 33.3%
- Roussane 33.3%
- Grenache blanc 33.3%



Terroir

- Ler, sand og runde småsten.



Vin fremstilling
og aldring

- Håndplukket
- Direkte presning
- Ægformet betonbeholder, 4 år gamle barriquefade og ægformede sandstenbeholdere
- Gæring under temperaturkontrol.
- Lagring og blanding : 20 måneder.

Smagning & Opbevaring



Farve

- Meget lys gylden farve med lysende reflekser.



Næse

- Hvide blomster: Jasmin, te, fersken.



Mund

- Friskhed, mineralitet, kraft i midten af ganen efterfulgt af en dejlig lang eftersmag.



Opbevaring
Servering

- **Opbevaring : Skal drikkes inden for et år efter aftapning eller opbevares i 3 til 10 år..**
- Madparring : Pasta og skaldyr med trøfler, med fløde. Serveres ved 14 °C.

