

### Cuvée A Tempo

#### Vin & Procédés



Cépage

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



Terroir

- Argiles, sables et galets roulés.



Vinification  
Elevage

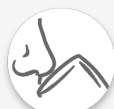
- Vendanges manuelles
- Pressurage direct
- Cuve œuf béton, barrique de 4 ans et œuf en grès
- Fermentation sous température contrôlée.
- Elevage et assemblage : 20 mois.

#### Dégustation & Conservation



Couleur

- Doré très pâle, reflets lumineux.



Nez

- Fleurs blanches : Jasmin, thé, pêche.



Bouche

- Fraicheur, minéralité, puissance en milieu de bouche suivie d'une belle longueur.



Conservation  
Service

- **Garde : À consommer durant l'année qui suit la mise en bouteille ou conservation de 3 à 10 ans.**
- Accords : Pâtes et crustacés aux truffes, à la crème. Servir à 14°C.

