

Cuvée Réservee

Viner & Processer



Druesort

- Clairette 60%
- Grenache weiss 20%
- Bourboulenc 10%
- Roussane 10%



Terroir

- Hovedsageligt ler og ler-kalkblanding med tendens til jernholdighed.



Vin fremstilling og aldring

- Manuel høst
- Direkte presning, afkøling
- Rustfri tank
- Gæring under kontrolleret temperatur : 1 måned
- Lagring : 7 måneder i rustfri tank.

Smagning & Opbevaring



Farve

- Meget lys gylden farve med lysende reflekser.



Næse

- Hvide blomster (jasmin, fersken) og citrusfrugter, der udvikler sig til abrikos og pære med alderen.



Mund

- God livlighed, citronagtig, friskhed og lang eftersmag.



Opbevaring Servering

- **Opbevaring: Skal drikkes inden for et år efter aftapning eller opbevares i 3 til 10 år.**
- Madparring : Carpaccio af kammuslinger med trøfler, sushi og skaldyr. Serveres ved 12 °C.

