

### Cuvée Réservee

#### Vino y procesos



Variedad de uva

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



Terruño

- Principalmente arcilla y una mezcla de arcilla y caliza con tendencia férrica.



Vinificación y envejecimiento

- Vendimia manual.
- Prensado directo, refrigerado.
- Cubas de acero inoxidable.
- Fermentación a temperatura controlada: 1 mes.
- Envejecimiento: 7 meses en cubas de acero inoxidable.

#### Degustación y almacenamiento



Color

- Oro muy pálido con reflejos luminosos.



Nariz

- Flores blancas (jazmín, melocotón) y cítricos, que evolucionan con la edad a albaricoque y pera.



Boca

- Buena vivacidad, cítricos, fresca y longitud.



Conservación

- **Crianza: Beber en el año siguiente al embotellado o guardar en bodega de 3 a 10 años.**
- Maridaje: Carpaccio de vieiras con trufas, sushi y marisco. Servir a 12°C.

