

Cuvée Réservee

Vin & Procédés



Cépage

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



Terroir

- Principalement argiles et mélange argilo-calcaire à tendance ferrique.



Vinification Elevage

- Vendanges manuelles
- Pressurage direct, refroidissement
- Cuve Inox
- Fermentation sous température contrôlée : 1 mois
- Elevage : 7 mois en cuve Inox.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Doré très pâle, reflets lumineux.



Nez

- Fleurs blanches (jasmin, pêcher) et agrumes, évoluant en vieillissant sur l'abricot et la poire.



Bouche

- Bonne vivacité, citronné, fraîcheur et longueur.



Conservation Service

- **Garde : A consommer durant l'année qui suit la mise en bouteille ou conservation de 3 à 10 ans.**
- Accords : Carpaccio de Saint Jacques aux truffes, sushi et crustacés. Servir à 12°C.

