

Cuvée Lône

Viner & Processer



Druesort

- Clairette 40%
- Grenache weiss 20%
- Bourboulenc 30%
- Ugni 10%



Terroir

- Ler- og stenholdig jord.



Vin fremstilling
og aldring

- Håndplukket.
- Direkte presning, afkøling.
- Gæring under kontrolleret temperatur : 1 måned
- Rustfri ståltank.
- Lagring: 4 måneder i rustfri ståltank.

Smagning & Opbevaring



Farve

- Klar, gennemsigtig, strålende med gyldne reflekser



Næse

- Hvide blomster fra frugttræer (nektariner) og hibiscusblomster, let eksotisk akacie.



Mund

- Frisk, bidsk, god livlighed, lang holdbarhed og balance med alkoholen.



Opbevaring
Servering

- **Opbevaring : Skal drikkes inden for et år efter aftapningen.**
- Madparring : Som aperitif eller til forretter med skaldyr og skaldyr. Serveres ved 12 °C.

