

Cuvée Lône

Vino y procesos



Variedad de uva

- Clairette 40%
- Grenache blanc 20%
- Bourboulenc 30%
- Ugni Blanc 10%



Terruño

- Suelo arcilloso y pedregoso.



Vinificación y envejecimiento

- Recolección manual.
- Prensado directo y enfriamiento.
- Fermentación a temperatura controlada: 1 mes.
- Depósito de acero inoxidable.
- Envejecimiento: 4 meses en depósitos de acero inoxidable.

Degustación y almacenamiento



Color

- Claro, límpido, brillante con reflejos dorados.



Nariz

- Flores blancas de árboles frutales (nectarinas) y ligeramente exóticas de hibisco, flores de



Boca

- Fresco, vivo, duradero y bien equilibrado con el alcohol.



Conservación

- **Guarda: Beber en el año siguiente al embotellado.**
- Maridaje: Como aperitivo o entrante con marisco. Servir a 12°C.

