

Cuvée Lône

Vin & Procédés



Cépage

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



Terroir

- Sols argileux et caillouteux.



Vinification Elevage

- Vendanges manuelles.
- Pressurage direct, refroidissement.
- Fermentation sous température contrôlée : 1 mois
- Cuve Inox.
- Elevage : 4 mois en cuve Inox.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Clair, limpide, brillante aux reflets dorés



Nez

- Fleurs blanches de fruitiers (nectarines) et fleurs d'hibiscus, d'acacia légèrement exotique



Bouche

- Fraîche, mordante, bonne vivacité, longue tenue et équilibre avec l'alcool



Conservation Service

- **Garde : A consommer durant l'année qui suit la mise en bouteille.**
- Accords : En apéritif ou en entrée avec des crustacés et coquillages. Servir à 12°C .

