

Vin doux

Wein & Herstellung



Rebsorten

- Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Grenache blanc, Picpoul



Boden

- Lehm und gerollte Kieselsteine.



Weinzubereitung
& Ausbau

- Handlese
- Direktpressung Gärung in 4 Jahre alten Fässern bei niedriger Temperatur.
- Sterile Filtration.
- Natürlicher Restzucker.

Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Goldfarben, kristallklar, leuchtende Reflexe.



Duft

- Akazie, reifer Apfel.



Gaumen

- Frische, schöne Ausgewogenheit zwischen Süße und Finesse.



Lagerung
& Servier-Vorschläge

- **Lagerung: Innerhalb eines Jahres nach der Abfüllung konsumieren oder 5 Jahre lagern.**
- Passt zu: Foie gras, Tomme-Käse oder als Dessert zu einer Pavlova. Bei 10 °C servieren.

