



### Vin doux

#### Vin & Procédés



Cépage

- Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Grenache blanc, Picpoul



Terroir

- Argiles et galets roulés.



Vinification  
Elevage

- Vendanges manuelles
- Pressurage direct
- Fermentation en barrique de 4 ans à basse température.
- Filtration stérile. Sucres résiduels naturels.

#### Dégustation & Conservation



Couleur

- Doré, cristalin, reflets lumineux.



Nez

- Acacia, pomme blette.



Bouche

- Fraîcheur, belle équilibre mêlant douceur et finesse.



Conservation  
Service

- **Garde : À consommer durant l'année qui suit la mise en bouteille ou conservation de 5 ans.**
- Accords : foie gras, tommes de fromages ou en dessert accompagné d'un Pavlova. Servir à 10°C.