



Blanc

30% Roussanne, 20%  
Clairette, 20% Viognier, 20%  
Grenache Blanc, 10%  
Bourboulenc.

75 cl

FRUITE ET VIF

**Terroir**Sols : Principalement argilo-calcaires.  
Exposition : Variée.  
Altitude: 50-100 mètres.**Vinification**

Pressurage direct. Débourage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée en cuve.

**Notes de  
dégustation**

Notes d'agrumes (citron pamplemousse) sur une belle sensation de fraîcheur au palais et une finale minérale.

**Servir**

8-10°C

**Potentiel de  
vieillessement**

A boire dans l'année pour apprécier la fraîcheur de ce vin.

**Accords**

Fromages de chèvre, salades estivales, poisson grillé au romarin...

