



Tradition

Assemblage

40 % Rolle
30 % Clairette
30 % Ugni blanc

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Haute Valeur Environnementale
Vendanges mécaniques
Viticulture raisonnée

Vinification

Pressurage direct
Stabulation à froid pendant 8 jours
Débourbage statique pendant 1h
Fermentation à froid



Appellation

IGP Méditerranée

Élevage

100 % cuve inox

Dégustation

- ⌚ Robe jaune pâle aux reflets brillants
- 👃 Notes de fleurs blanches avec évolution vers les fruits secs
- 👄 Attaque franche et agréable, subtilement iodé avec une persistance aromatique
- 🍴 Plateau de fruits de mer

Production

15 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



12,5 % Vol



Servir entre
8 et 10°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
50 - 75 cl



A déguster dans
les 18 mois