



PAYS D'OC INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Géologie du sol : Un mélange de sols argilo-calcaires, favorisant un bon drainage et une minéralité équilibrée.

Encépagement : Grenache, Viognier, Marsanne

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : À maturité optimale, pressurage direct puis fermentation à basse température (14-16°C) pour préserver les arômes fruités.

Élevage : En cuve inox

Aspect Visuel : Robe or pâle avec des reflets verdâtres, brillante et limpide.

Aspect Olfactif : Nez intense et expressif, dominé par des arômes de fleurs blanches, de pêche et une touche d'amande, avec des notes herbacées subtiles.

Aspect Gustatif : Frais et harmonieux en bouche, avec une texture douce, une acidité vive, et une longue finale élégante aux saveurs d'agrumes et de fruits à noyau.

Accord mets et vins : Parfait avec la cuisine méditerranéenne, les légumes grillés, le risotto aux fruits de mer, les plats légers de volaille et les fromages doux.

Température de service : 8°-10°C





PAYS D'OC INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Soil Geology : A mix of clay and limestone soils, favoring good drainage and balanced minerality.

Grape Varieties : Grenache, Viognier, Marsanne

Age of the vines : 20 to 40 years

Vinification : Harvest at optimal ripeness, direct pressing followed by a low-temperature fermentation (14-16°C) to preserve fruity aromas.

Aging : In stainless steel tanks

Visual Aspect : Pale gold color with greenish reflections, bright and clear.

Olfactory Aspect : Intense and expressive nose, dominated by aromas of white flowers, peach, and a hint of almond, with subtle herbal notes.

Gustatory Aspect : Fresh and harmonious on the palate, with a smooth texture, lively acidity, and a long, elegant finish featuring flavors of citrus and stone fruits.

Food Pairings : Perfect with Mediterranean cuisine, grilled vegetables, seafood risotto, light poultry dishes, and soft cheeses.

Serving Temperature : 8°C-10°C

