



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble du Languedoc Roussillon qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilocalcaires, recouvertes de galets schisteux.

## // CÉPAGES

Grenache blanc 100%

## // VINIFICATION

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées.

La fermentation se déroule à des températures basses (14 à 18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

## // ÉLEVAGE

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

## // DÉGUSTATION

La belle robe jaune clair de ce Grenache blanc est sublimée par des reflets verts légèrement argentés. Le nez révèle des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques.

L'attaque en bouche est franche avec une belle acidité, équilibrée par de la rondeur et une belle finale citronnée.

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune.

A consommer dans les 2 ans.

## // ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif, cette cuvée vous séduira également avec des huîtres, une bouillabaisse, du poisson en brochettes ou simplement grillés. Il accompagnera aussi très bien des crevettes sautées, une truite aux amandes, un filet de sole à la citronnelle.

## // TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 8 et 10°C.



FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE