

Vin de Pays Méditerranée

Pour élaborer cette cuvée, nous respectons un suivi des maturités rigoureux, par dégustation très régulières des baies, afin de définir la date optimale des vendanges et trouver ainsi le meilleur équilibre entre la fraîcheur et le fruit.

La vinification se fait par pressurage direct, dans le respect des raisins. Vinification en cuve, à basses températures. Elevage sur lies fines pour affinage de la rondeur en bouche.



Millésime : 2018

Cépages: 70% Chardonnay– 30% Viognier

Terroir: Essentiellement sableux, pour des vins alliant le fruit à la légèreté. Le vignoble profite également de l'influence climatique Méditerranéenne, avec un ensoleillement idéal mais aussi d'un micro climat vaissonnais, plus frais, permettant une maturité apportant caractère et fraîcheur à nos vins.

Dégustation : Nez complexe et très aromatique, mariant pamplemousse rose et fruits exotiques (passion). Une bouche tout en fraîcheur, avec un retour aromatique très marqué. Un vin léger et très fruité.

Servir frais.

Accords mets et vin : A déguster tout simplement entre amis à l'apéritif, sur une plancha de poissons, à partager autour d'un fromage de chèvre frais

Garde : à boire sur le millésime. Peut se garder jusqu'à 2 ans, stocké sous bonnes conditions