



Appellation : Vin de France | Millésime : 2023 | Alc. : 12,5% | Vol : 75cl.
Cépages : Bourboulenc 70 %, Grenache blanc 15 %, Marsanne 13 %, Rolle, Chasselas 2 %.

Sans sulfites ajoutés | Levures indigènes | Sucre résiduel : 0,14 g/l.
Non filtré, non collé. Fermentation malolactique terminée.

Mis en bouteille le : 14 août 2024 | 2882 Bouteilles | pH : 3,00

Parcelles : Margues : sol argilo-limoneux. Costes : sol argilo-calcaire.

Vignes plantées en 1980 et 2016 : Altitude 110 et 200 m | Cueillis à la main.

Profil : Orange, Blanc de macération, minéral.

Dégustation : Nez fleurs blanches, agrume, poire. Attaque vive et fraîche, citronnée, finale enrobée lactique. Une masse tanique vient donner du relief.

Vinification : Raisins ramassés tôt le matin, égrappés et encuvés. Macération de 7 jours, fin de fermentation (alcoolique et malolactique) et élevage (12 mois) en barriques.

Accords : Poissons, fruits de mer, desserts aux fruits, plat exotique.

Potentiel : 15 ans.

Température de service : Entre 12 et 14 °C.

