



PALETTE OLFACTIVE



Abricots



Fruits exotiques

DÉGUSTATION

Ce blanc séduit par sa minéralité, ce qui en fait un choix idéal pour des repas ou des apéritifs conviviaux. Sa robe cristalline aux reflets dorés invite à la dégustation. Au nez, il s'ouvre sur des parfums subtils d'abricots et d'ananas, offrant une première impression fruitée. En bouche, il révèle une belle minéralité, enrichie de notes de fruits exotiques, qui lui confèrent une complexité agréable.

ACCORDS METS ET VINS

Avec un plateau de fruits de mer ou une sole meunière panée et une sauce au beurre.

Avec un fromage de chèvre frais, une pointe de miel et du pain toasté.

FORMATS DISPONIBLES

En rosé, blanc et rouge 75cl.



TYPICITÉ

Acidité Fraîcheur	●	●	●	●
Complexité aromatique	●	●	●	●
Puissance Structure	●	●	●	●
Toucher Souplesse	●	●	●	●

60%

Chardonnay

40%

Colombard

VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques et réalisées très tôt dans la nuit pour garantir une robe pâle. La vinification, de type traditionnelle, s'effectue en cuve inox avec une courte macération pelliculaire.

La fermentation alcoolique est thermorégulée pour un meilleur contrôle, tandis que la fermentation malolactique est bloquée, afin de préserver toute la fraîcheur des arômes fruités du vin.



CONCOURS VIN MÉDITERRANÉE IGP 2026

*Médaille d'Argent
- Flora 2025*