



PALETTE OLFACTIVE



Fleurs blanches



Abricots mûrs

DÉGUSTATION

Sur nos terres escarpées, les Templiers bâtirent une fortification au Moyen Âge. Cette cuvée rend hommage à leur héritage avec la croix de l'Ordre des Templiers. Fruit de terroirs soigneusement sélectionnés et élevé en barriques de chêne français, ce vin illustre notre quête d'excellence et dispose d'un remarquable potentiel de garde. Ce vin dévoile une robe jaune brillante aux reflets dorés. En bouche, il allie fleurs blanches et abricot dans une structure équilibrée et une texture charnue, prolongée par une finale élégante.

ACCORDS METS ET VINS

Avec une terrine de volaille aux noisettes.

Avec une tarte aux oignons ou un carpaccio de Saint-Jacques.

Avec des ravioles de foie gras.

Avec des fromages de caractère tels que du comté affiné ou du Beaufort.



TYPICITÉ

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

100%

Rolle

VINIFICATION

Les raisins proviennent de sols profonds, argilo-calcaires, exposés sur des coteaux ensoleillés à 410 mètres d'altitude.

Les vendanges nocturnes préservent la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

La vinification est minutieuse, suivie d'un élevage en barriques de chêne français pendant plusieurs mois, conférant au vin des notes subtiles de bois et une belle rondeur.