



## PALETTE OLFACTIVE



Agrumes



Miel



Fruits  
exotiques

## DÉGUSTATION

Laissez-vous emporter par une expérience unique, où chaque gorgée dévoile des saveurs intenses. Son habillage étincelant, paré de touches dorées, évoque des moments festifs et raffinés, où mystère et élégance se mêlent. Au nez, ce vin blanc présente des arômes d'agrumes, (citron, pamplemousse), avec une légère touche miellée. En bouche, il offre des saveurs exotiques (ananas, mangue), soutenues par une acidité équilibrée. Une minéralité subtile et des notes toastées apportent de la rondeur.

## ACCORDS METS ET VINS

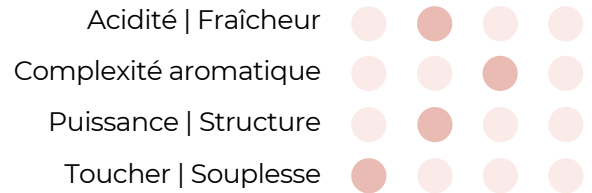
Avec une salade et des tartines de fromage de chèvre frais.  
Avec un risotto crémeux.  
Avec un filet de dorade aux agrumes ou des pâtes aux crevettes.

## FORMATS DISPONIBLES

En rosé, blanc et rouge 75cl, et en rosé 150cl.



## TYPICITÉ



100%

Rolle

## VINIFICATION

Sols profonds, sable argilo-calcaires limoneux à 410m d'altitude.

Les vendanges sont réalisées de nuit pour préserver la fraîcheur des arômes.

Une partie de l'assemblage est brièvement élevée en barrique, apportant rondeur et des notes délicatement toastées.



## GUIDE HACHETTE | 1 ÉTOILE

« Un bref passage en fût pour une partie du vin a agrémenté le bouquet d'un soupçon d'épices (safran, fenugrec), complétant les parfums de fleur de citronnier et de buis. La bouche se révèle élégante, déliée, ronde, savoureuse, sur des notes florales et miellées, prolongée par une fine amertume. »

- Jardin des Secrets 2024