



PALETTE OLFACTIVE



Fleurs Fruits rouges Pamplemousse

DÉGUSTATION

Laissez-vous emporter par une expérience unique, où chaque gorgée dévoile des saveurs intenses et fruitées. Son habillage étincelant, paré de touches dorées, évoque des moments festifs et raffinés, où mystère et élégance se rencontrent. Au nez, de délicates notes de fleurs et de pamplemousse s'épanouissent subtilement.

En bouche, fraîcheur et équilibre s'allient aux arômes gourmands de fruits rouges.

ACCORDS METS ET VINS

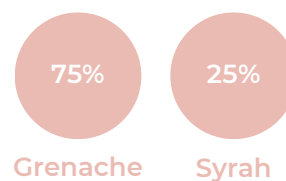
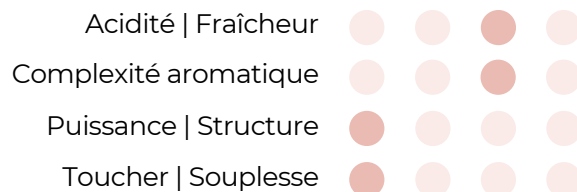
Ce vin est idéal pour toutes les occasions festives, apportant élégance à chaque instant. En apéritif, avec un tartare de saumon aux agrumes et des gambas grillées à l'ail et au persil.

FORMATS DISPONIBLES

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



TYPICITÉ



VINIFICATION

Sols peu profonds, argilo-calcaires, sableux à 350m d'altitude.

Les vendanges sont mécaniques et nocturnes pour obtenir une robe pâle. La vinification traditionnelle se déroule en cuve inox, avec une fermentation alcoolique thermorégulée.

La fermentation malolactique est bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes.



IWSC | 94 POINTS - MÉDAILLE D'ARGENT

Dégusté par Dirceu Vianna Junior MW, David Kermode, Maria Elener, Poppy De Courcy Wheeler.

- Jardin des Secrets 2023

IWC | MÉDAILLE DE BRONZE

« Brillant, frais, avec des fruits à noyaux et des agrumes. Subtil dans le bon sens du terme. »

- Jardin des Secrets 2023