



Gros épisode cévenol ? Belle drache ? Fin crachin ? Par toutes pluies, sortons nos cirés jaunes, et par temps bleu, il nous rendra encore plus heureux !

Raining cats and dogs? Beautiful April shower? Little drizzle? Under all rains, let's take out our yellow raincoats, and while blue weathers, it will make us even happier!



Terroir

Cailloutis argilo calcaire.

Cépages

Roussane 53%, Marsanne 10%, Vermentino 31%
Viognier 6%

Rendements

45 hl/ha

Vinification

Vendange de nuit, puis pressurage direct sous inertage.
Débourbage statique à froid ; fermentation à 16°C.
Soutirage précoce puis élevage sur lies fines.

Dégustation

Robe or pale. Nez complexe aux notes douces d'agrumes et de fruits à chair blanche. Rond et suave, harmonieux et très long.

Conseils

Servir frais sur des fruits de mer, des poissons grillés, des viandes blanches et des fromages.

Divers

Bourgogne Tradition - 750 ml
Cartons à plat de 6 bouteilles couchées
600 bouteilles / pal EURO

Soil

Gravel limestone-clay soil.

Grape varieties

Roussane 53%, Marsanne 10%, Vermentino 31%, Viognier 6%

Yield

45 hl/ha

Winemaking

Harvested at night. Direct pressing takes place in a nitrogen saturated vat. Cold settling and fermentation under controlled temperature at 16°C. Early racking before maturing on fine lees.

Tasting

Pale gold color. The nose is complex and offers light citrus and white flesh fruits scents. Round and smooth, harmonious and very long finish.

Advice

Serve chilled on seafood, grilled fishes and white meats and with cheese.

Other

Traditional Bordeaux shape – 750ml
Boxes of 6 lying bottles
600 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

