

TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne
Sol : grès
Climat méditerranéen
Âge des vignes : 4 ans
Rendement : 45 hl/ha

DÉGUSTATION

Robe cristalline aux reflets argentés.
Nez s'ouvrant sur des notes de pâte d'amande et de vanille.
Bouche dense et beurrée, à la finale saline, aux arômes de fleur d'acacia et de marron glacé.

Garde : 3 ans
Alcool : 13,5 %
SO2 : 60 mg/l.

CÉPAGE ROLLE

100% (Vermentino)

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Fermentation en demi-muids de chêne durant 20 jours. Fermentation malolactique. Elevage sur lies en demi-muids de chêne durant 6 mois. Non collé, légère filtration.

ACCORDS

Sole meunière, risotto à la truffe blanche, poulet aux morilles, asperges sauce hollandaise.

Température de service :
Entre 10 et 14 °C

