

TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne
Sols : argilo-calcaire
Climat méditerranéen
Âge des vignes : 30 ans
Rendement : 30 hl/ha

DÉGUSTATION

Robe lumineuse et claire aux reflets argentés.
Joli nez fruité, floral et frais.
Bouche tonique s'ouvrant sur des notes minérales et des arômes de pêche, d'abricots et de verveine.

Garde : 2 ans
Alcool : 13 %
SO₂ : 60 mg/l.

CÉPAGE ROLLE

100% (Vermentino)

VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage direct en grappes entières.
Fermentation en cuve inox durant 20 jours.
Collage, légère filtration.

ACCORDS

fromage de chèvre frais, plateau de fruits de mer, poisson grillé, aïoli de morue, salade César.

Température de service :
Entre 8 et 12 °C

