



TERROIR

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

CÉPAGE ROLLE

100% (Vermentino)

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.

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

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

