



Un trio inédit...



Terroir :

En garrigues, argilo-calcaire. Vendange manuelle.

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Assemblage :

60% Vermentino, 25% Carignan blanc, 15% Roussanne.

Le Vermentino apporte l'élégance, la vivacité et participe largement à la personnalité aromatique.

La Roussanne, sans domination, enrichit la complexité aromatique.

Le Carignan apporte une réelle personnalité par de la matière, de la tension.

Vinification :

Traditionnelle ; pressurage direct et cuve, pas de fermentation malolactique.

Dégustation :

Robe très pâle, dorée.

Notes de fleurs blanches, agrumes, amande.

Bouche fraîche et aérienne.

Conditionnement :

75cl, bouchon en liège (France) / bouchon à vis (export).

Carton de 6 bouteilles 2x3 couchées ou 12 debout.

Prix caveau TTC : 10.00€