



Un trio inédit...dans un « cubi' »



Terroir :

En garrigues, argilo calcaire, cultivé en biodynamie. Vendange manuelle.

Vin de France

90% Vermentino, 7% Carignan blanc Vieilles vignes, Roussanne 3%.

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 :

Cuve, pas de fermentation malo-lactique.

Dégustation :

Robe très pâle aux reflets verts.

Arômes délicats et subtils. Floral, fruits blancs, pêche, senteurs de miel, de tilleul.

La bouche est vive avec une belle tension.

Elle associe légèreté et persistance.

Conditionnement :

BIB 3L et 5L.

Sur Palette Europe.