

# - Méthode Traditionnelle -

Vins de France

Blanc



## Cépage

Piquepoul Blanc, cépage local traditionnel.



## Robe

Robe d'un or pâle aux reflets verts.



## Nez

Nez intense et flatteur aux notes de fruits secs, de fruits à chair blanches et d'épices douces.



## En bouche

La bulle est fine et légère avec une belle persistance aromatique.  
Ce vin est gourmand, ample et léger.



## Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



## Vinification

Macération pelliculaire à froid dans le pressoir, clarification de 48 heures à 8°C.  
Fermentation thermorégulée à 15°C.



## Accords mets et Vin

Ce vin accompagnera votre repas de l'apéritif au dessert, il s'accordera avec des poissons crus ou cuisinés, des viandes blanches et des fromages frais.

