



Accords mets et vins

Idéal pour les apéritifs, les plats de la mer ou certains fromages comme un Sainte Maure de Touraine ou un crotin de Chavignol

Détails

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Arômes d'agrumes de citron ou de kumquat et de fleurs blanches

Bouche : Acidité franche avec un milieu de bouche rond et suave

Finale : Acidulé et persistante

Garde : Jusqu'à 7/8 ans

Caractéristiques

Terroir : Les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves, et limons. Ils confèrent à la vigne une vigueur contrôlée adaptée à la production d'un raisin de qualité.

Vendange : Vendangés à la main, les raisins sont apportés délicatement au pressoir.

Vinification : Préssés lentement et à basse pression, les mouts sont ensuite très légèrement débourbés. Fermentation en levures indigènes. Elevage sur lies fine et mise en bouteille précoce pour préserver tout le fruit.

