

Cave située au pied des Dentelles de Montmirail. Le vignoble s'étend sur 313 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité. Dans cette démarche il y a la volonté de développer une image hautement qualitative de nos vins issus de ce terroir.



60% Grenache blanc
40% Viognier



12.5%



750 ml



Culture raisonnée.
Vendanges en vert, effeuillage, épamprage.
Ce cru fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
Vendange manuelle
Rendement : 45 hl/ha
Sols : argilo-calcaires mêlés à des graves et du grès.
Age vignes : 28 ans



Vinification traditionnelle.
Éraflage total, pas de foulage.
Pressurage direct.
Macération liquide à froid qui permet le débouillage tout en conservant les bourbes fines, riches en arômes.



Élevé en cuve.



Couleur :
Une bien jolie robe dorée.

Au nez :
Sur les fruits à chair blanche (abricot, pêche)
et une touche fleurs blanches.

En bouche :
Le fruité se confirme avec une pointe saline
qui apporte finesse et fraîcheur.

Accords mets & vin :
Cette cuvée se déguste à l'apéritif.
Parfaite pour accompagner des entrées
légères et printanières, tartares de poissons,
poissons grillés, certains fruits de mer et fromages.

Taux de sucre : 0.47 g/L



Servir entre 10°C et 12°C.



Garde 3 ans



Vente : SAQ
Code produit : 15478496
Millésime : 2023