



Au domaine Sainte Marie des Crozes, en Languedoc, nous croyons en une énergie déployée dans le respect de notre terre, de notre environnement, par une Agriculture Biologique et la maîtrise des produits ajoutés. Nous travaillons dans un esprit créatif pour innover et aller toujours plus loin dans la recherche, l'amour du métier transmis dans un vin inspiré élégant et convivial. Nos vignes entourées par la garrigue qui confère à nos vins les senteurs de thym et d'aubépine.



80% Roussanne
20% Grenache blanc



13%



750 ml



Vendange verte, palissage vertical, effeuillage.

Vendange mécanique de nuit.

Rendement : 30 hl/ha

Sols : argilo-calcaires

Age vignes : 24 ans



Vendange suivie d'une macération pelliculaire à froid.



Élevage en cuve pendant 4 mois avec bâtonnage des lies fines pendant 30 jours.



Couleur :

La robe est brillante, d'un beau jaune pâle.

Au nez :

Une remarquable intensité aromatique, largement dominée par les fruits exotiques (mangue, passion), auxquels viennent s'ajouter de fines notes florales.

En bouche :

L'attaque en bouche est vive, toute en fraîcheur et élégance, et d'une excellente longueur aromatique.

Accords mets & vin :

Très bien à l'apéritif. A table avec crustacés, moules ravigote, sole meunière, escalope de veau aux champignons.

Taux de sucre : <0,4 g/L



Servir entre 8°C et 10 C.



Garde 3 ans

