

LA MÉLODIE DE L'ÂME



Le blanc "Conter fleurette"

Sol argilo-calcaire recouvert de cailloutis.
Vermentino 50%, Grenache blanc 40%, Chardonnay 10%

Vendange :

Mécanique de nuit. Double palissage optimisant ainsi la photosynthèse pour une maturité optimale. Vendange en vert.

Vinification :

Pressurage pneumatique doux. Fermentation séparée pour chaque cépage. Débourbage à froid. Élevage en cuve inox thermorégulée sur lies de fermentation.

Appellation : IGP mont Baudile 2020

Nez :

Joli nez frais de fleurs blanches, de pêche blanche.

Verre :

Robe pâle paille brillante, lumineuse.

Bouche :

Notes de noisettes fraîches, bon équilibre, corps chaleureux, joli caractère avec de la minéralité, finale franche.

Déguster entre 10-12°C