



TERROIRS DU VERTIGE
VIGNOBLES D'ALTITUDE



FRAÎCHEUR BLANC

AOP CORBIÈRES, BLANC

CÉPAGES

60% Grenache Blanc, 30% Marsanne, 10% Vermentino

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Macération pelliculaire dans le pressoir puis pressurage direct. Fermentation à basse température (entre 15 et 16 degré). Cours élevage sur lies avec batonnage quotidien.

DÉGUSTATION

La robe est jaune très claire et d'une belle limpidité. Au nez, des arômes de citron se mêlent aux fruits frais exotiques tel que l'ananas. La bouche est fraîche avec le rappel de notes citronnées. Ce vin reste léger avec un bel équilibre acide.

ACCORDS

Parfait pour un apéritif entre amis, des entrées fraîches et des plats légers.

Suggestions : verrines de saumon aux lentilles, brochettes de poulet aux poivrons, sabayon aux fruits exotiques.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

TEMPS DE GARDE

2 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13% vol.