



TERROIRS DU VERTIGE
VIGNOBLES D'ALTITUDE



OCTA

IGP VALLÉE DU PARADIS, BLANC

CÉPAGES

100% Grenache blanc

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Macération pelliculaire dans le pressoir puis pressurage direct. Fermentation basse température en barrique. Long élevage sur lies en barrique avec batonnage régulier.

DÉGUSTATION

La robe est d'un jaune brillant avec de jolis reflets verts. Au nez, s'expriment des notes boisées et florales. En bouche, on retrouve la minéralité du terroir avec des arômes de noisettes et un boisage tout en finesse.

ACCORDS

Peut très bien se déguster à l'apéritif comme au repas sur des plats à base de poissons et viande blanche.

Suggestions : carpaccio de coquilles Saint Jacques et mangue, tranche de steak de thon au pesto, poires rôties aux noisettes.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

TEMPS DE GARDE

3 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13% vol.