



Cépages : grenache blanc, bouboulenc, clairette.

Terroir : Sol très calcaire, d'une structure sable-argile, déposée dans les 6 derniers millions d'années. Cette région bénéficie du plus grand nombre d'heures d'ensoleillement de France, propice à la photosynthèse. Le vent du nord «Le Mistral », très bénéfique pour l'état sanitaire des vignes, y souffle en moyenne 100 jours par an.



Viticulture : vieilles vignes allant jusqu'à 50 ans, à faible rendement, plantées à une densité de 4200 pieds à l'hectare. Des vignes de part leur exposition qui offrent, sur un sol calcaire, une finesse en minéralité extraordinaire.



Vinification : les raisins sont vendangés de nuit pour éviter les oxydations. A la cave, foulage et égrappage. Suit du passage au pressoir pneumatique. Le tout sous une protection sous CO2 de la vendange, la réincorporation des bourbes après filtration offrant des arômes subtils et plus de gras au vin. 6 semaines de macération à très basse température.

Production annuelle : 3 000 bouteilles.



Notes de dégustation : nez floral accompagné d'odeurs de litchis, sa bouche ample et vive offre des notes de pierre à fusil, de vanille, d'agrumes et d'amande grillée. Bel équilibre.

Garde : à boire dans les 5 ans.



Accord : Gratin de St-Jacques, gambas grillées, poissons ou viandes blanches.

Conditionnement : bouteilles de 37.5cl ou 75cl.