



**CÉPAGES :** Clairette, Muscat à petits grains, Viognier



## TERROIR

Coteaux de galets roulés (Diluvium Alpin) enveloppés dans l'argile rouge ferrugineuse (Permien) sur plusieurs mètres. Ce terroir siliceux apporte de la fraîcheur et de la finesse à nos vins.



**RENDEMENT** 45 hl/ha

## CLIMAT

Méditerranéen aux influences maritimes, nuits estivales fraîches permettant une maturité optimale des raisins.



## VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes, pressurage en grappes entières. Vinification à basse température pour préserver la qualité des arômes.



## ÉLEVAGE

En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur.

TAV : 12.5 % pH : 3,6



## DÉGUSTATION

Fruité et délicat, tout en conservant l'élégance et la finesse. Sa palette aromatique se décline sur des notes de pomelos, de goyave, aux nuances citronnées. Un profil frais et désaltérant.



**GARDE** 3 ans



**SERVICE** 8 - 10°C





**GRAPE VARIETIES :** Clairette, Muscat à petits grains, Viognier



## TERROIR

Hillsides of rounded pebbles (alpine diluvium) wrapped in ferruginous red clay (permian) for several meters. This silicious terroir brings freshness and finesse to our wines.



**YIELD** 45 hl/ha



## CLIMATE

Mediterranean climate with maritime influences and cool summer nights allowing optimal ripeness of the grapes. finesse to our wines.



## VINIFICATION

Hand-picked in crates, whole bunch pressing. Vinification at low temperature to preserve the quality of the aromas.



## MATURING

In a stainless steel tank to enhance fruit and freshness.  
ABV: 12.5% pH: 3.6



## TASTING

Fruity and delicate, yet elegant and refined. Its aromatic palette features notes of grapefruit and guava with hints of lemon. A fresh and refreshing profile.



**AGING** 3 years



**SERVICE** 8 - 10°C

