

cuvée: **EXTRAIT**

Haute couture et écrin ovoïde béton pour ce parcellaire sur terroir d'exception.

Terroir: Argilo-Calcaire 70% (lieu dit: Palestor) Galets Roulés 30% (lieu dit: Cabrières)

Age du vignoble: 40 ans

Assemblage : Roussanne 70% Clairette 30%

Vinification: Vendanges manuelles et tri sélectif
Pressurage direct, fermentation alcoolique en œuf béton et demi muid.

Elevage: 9 mois sur lies fines, 50% œuf béton, 50% demi muid.

Dégustation: Nez très pur, minéral et salin enrobé par un fruit à chair blanche. Bouche onctueuse, puissante et élégante.

Mets: Cuisine provençale et méditerranéenne, feuilleté au foie gras, homard, gambas, saint jacques.

Potentiel de garde : 10 ans

Température de service: 10-12 ° C

