

## 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

Cépages: Roussanne 70% Grenache Blanc 30%

Vinification: Vendanges manuelles et tri sélectif

Pressurage direct, fermentation alcoolique en oeuf béton et demi muid

Elevage: 9 mois sur lies fines

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.

Garde: 10 ans

Température de service: 10-12 ° C

**Production: 1.700 bouteilles**