

2023



Cépages :

Muscat à petits grains, viognier

Terroir et vignoble :

En partie sol silico-calcaire et sol de lauze sur le plateau des côtes

Vinification :

Vinification classique à basse température, élevage sur lies fines.

Descriptif :

Ce vin blanc à la robe pâle et aux reflets argentés, offre un nez riche et nuancé sur le muscat à petits grains, les fleurs blanches et la pêche. C'est un vin frais et léger en équilibre avec le nez, sur des notes de fruits blancs. La trame est rafraichissante et gouleyante, et laisse une bonne acidité en fin de bouche.

Conseils du sommelier :

A consommer à 10/12°C avec un fromage à pâte dure, un chèvre frais, un risotto aux asperges ou un foie gras.



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE