

VINIFICATION :

Le blanc est obtenu par pressurage direct. Le débourbage est effectué au clair et la fermentation se fait avec un contrôle des températures, pour garder au maximum la fraîcheur et le fruité du vin. Les cuves sont maintenues autour de 18°C pour favoriser la fermentation alcoolique, qui s'étend sur 10 à 14 jours.

ÉLEVAGE :

3-4 mois en cuves inox.

DÉGUSTATION :

La robe est blanche, très pâle avec de légères teintes d'or blanc.
Le nez est aromatique et gourmand sur des fruits à chair blanche, en harmonie avec des notes florales et de bourgeons de cassis.
La bouche est fraîche, vive avec une jolie rondeur, sans être trop imposante avec une pointe de minéralité.