

IGP La Haute Vallée de l'Orb

Bodem : Ruffe, kalk en klei, zandsteen en basalt.

Druivenstoksoorten : Chardonnay, Grenache blanc, Marsanne.

Oogst : Manueel in "cagettes"

Oogstdatum : 7 september (Chardonnay),
13 september (Grenache blanc)

Vinificatie : In houten vaten op z'n bezinksel.

Veroudering : In houten vaten op z'n bezinksel gedurende 10 maanden.

Noties degustatie : Complex en elegant, de neus van deze wijn mengt enerzijds rokerige toetsen en geroosterde amandelen met florale noties en witte bloemen in het bijzonder. Zijn structuur in de mond is zeer evenwichtig met een zekere molligheid en mineraliteit die bijdragen tot een mooie en lange finale.

Harmonie : Met zijn fijne structuur kan deze "cuvée" tal van vis- en vleesgerechten begeleiden maar vergezelt wonderwel ook heel wat kazen. Deze wijn wordt het best geserveerd bij een temperatuur van ongeveer 10°C à 12°C.



*Cuvées
Blanches*