

IGP La Haute Vallée de l'Orb

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

Druivenstokken : Chardonnay, Grenache blanc, Marsanne.

Oogst : Manueel in "cagettes".

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

Vinificatie : Pressurage direct en vinificatie in inox cuves.

Veroudering : In inox cuves op z'n bezinksel.

Noties degustatie : In de neus vertoont deze wijn een elegant bouquet met noties van witte bloemen, stro en toetsen van abrikoos. Dit palet komt terug in de mond met toetse van citroen en viooltjes. De aanzet in de mond is mollig met een fris middenstuk die zich verder zet in een lange en minerale finale.

Harmonie : Deze "cuvée" is door zijn evenwicht uiterst geschikt als aperitief maar kan uiteraard ook bij tal van gerechten worden geserveerd met gegrilde vis in het bijzonder. Een schenkt temperatuur van ongeveer 10°C wordt warm aanbevolen.



*Cuvées
Blanc*