

IGP La Haute Vallée de l'Orb

Sols : Ruffe, argilo-calcaires, grès, basalte.

Cépages : Chardonnay, Grenache blanc, Marsanne.

Vendanges : Manuelles, en cagettes, avec tri.

Date de récolte : Début septembre

Vinifications : Classique en cuve inox.

Élevage : Cuves et sur lies.

Notes de dégustation : Au nez ce vin présente bouquet élégant où se mêlent notes de fleurs blanches et de paille avec des arômes d'abricot. Cela se prolonge en bouche avec des notes citronnées et de violettes. L'attaque est ronde puis la fraîcheur suit pour se prolonger en bouche sur une belle finale.

Conseils de dégustation : L'équilibre de ce vin lui permettra d'être bu à l'apéritif et avec de nombreux plats, en particulier de poissons. Une température de service voisine de 10°C est recommandée pour apprécier ce vin.



*Comvives
Blanc*