



GRANDE CUVÉE

Complexité et longueur
BLANC
2022

ROLLE, CLAIRETTE

DEGUSTATION

Robe : Jaune or pâle avec quelques reflets argentés.

Nez : Complexe, mêlant des arômes de fruits jaunes et de fruits secs avec des notes légèrement toastées.

Bouche : Attaque vive, belle acidité. Teneur en bouche intéressante avec de la rondeur, et une belle minéralité en fin de bouche. Le tout accompagné de notes de brioche toastés et d'abricots.

Caractéristiques : *Sol argilo-calcaire très caillouteux. Sélection parcellaire. La moitié de l'assemblage termine sa fermentation en fût de chêne, dont 1/3 de neuf. Elevage sur lies pendant 10 mois.*

Accord mets et vins : *à servir entre 10 et 12°C avec une volaille sauce morilles, des St Jacques au safran, une brioche perdue au fois gras, ou avec un fromage comme un brie truffé ou une raclette, ou en accompagnement d'un dessert comme un ananas rôti au miel ou une tarte Tatin.*