



CUVEE SPECIALE BLANC



CEPAGE

60% Roussanne, 40% Grenache Blanc

SOL

Sol alluvionnaire et calcaire avec des galets

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle des deux cépages. Egrappage et mise en macération. Séparation des jus de coulée et de presse. Pressurage contrôlé. Fermentation alcoolique, assemblage avant mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Très belle couleur jaune pâle
- Nez : Vin au bouquet intense de citron et de fleurs blanches.
- Bouche : En bouche, vin très aromatique avec des notes légères de garrigue. Accompagné d'une légère acidité. Compagnon idéal des poissons grillés et des fromages comme un morbier. Parfait avec des fromages frais et des grillades de bœuf.

GRAPE VARIETY

60% Roussanne, 40% Grenache Blanc

SOIL

Alluvial soil and limestone with pebbles

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest of the two vines. Destemming and maceration. Separation of the juices. Controlled pressing. Alcoholic fermentation, assembly before bottling.

TASTING

- Colour : Very beautiful pale yellow colour
- Nose : Wine with an intense bouquet of lemon and white flowers.
- Mouth : In mouth, very aromatic wine with light notes of scrubland. Accompanied by a light acidity. Perfect with grilled fishes and cheeses as morbier. Good with fresh cheeses and grills of beef.