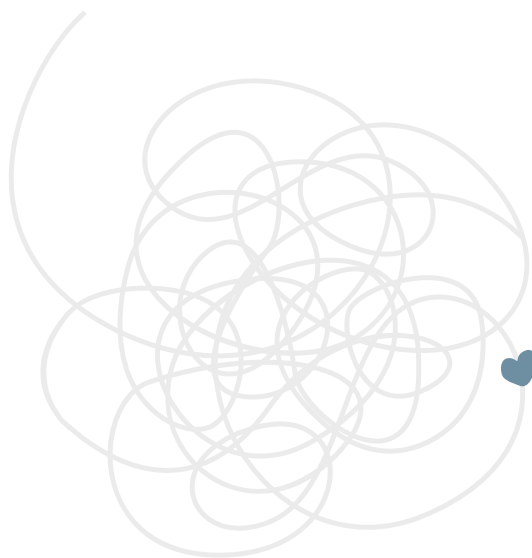


La Rage

La Complexité.



LE CÉPAGE

100% Marsanne

LES VIGNES ET LE SOL

Sélection parcellaire d'une vigne de 40 ans à la Roche de Glun, sur le lieu-dit «La Rage» au sud de l'appellation. Terroir pauvre, très sableux avec de petits galets.

LES VINIFICATIONS

Vendanges manuelles. Vinification en cuve, en demi-muid et en amphore. Elevage 10 mois en cuve et demi-muid.

LA DÉGUSTATION

Belle robe jaune doré.

Au nez, notes florales accompagnées d'arômes miellés. En bouche, belle structure avec un joli gras et une belle longueur sur les fruits secs.

LES ACCORDS METS ET VINS

S'accorde parfaitement avec des poissons en sauce ou des viandes accompagnées d'une sauce blanche. A servir entre 10 et 12°.

LA GARDE

Entre 4 et 7 ans.