

M A R S A N A

La Subtilité.



LE CÉPAGE

Jeunes vignes de Marsanne.

LES VIGNES ET LE SOL

Terroir frais, argilo-limoneux calcaire sur Mercurol.

LES VINIFICATIONS

Vendanges Manuelles.

Vinification en cuve.

Elevage 6 mois en cuve.

LA DÉGUSTATION

Robe brillante, légèrement dorée.

Au nez, des notes fleuries et épicées : miel, genêts, pâte d'amande, cardamome.

En bouche, rondeur et vivacité, aromatique gourmande, finesse siliceuse.

LES ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour l'apéritif avec des terrines ou des fruits secs.

A servir entre 10 et 12°.

LA GARDE

Entre 3 et 5 ans.