

Les Pitchounettes

La Complexité.



LE CÉPAGE

100% Roussanne

LES VIGNES ET LE SOL

Assemblage de 2 parcelles de 15 ans issues de 2 terroirs : un terroir sableux avec des galets roulés, plus solaire, et un terroir argileux, plus frais, les 2 situés sur Mercurol.

LES VINIFICATIONS

Vendanges manuelles. Vinification en cuve. Elevage 8 mois en cuve.

LA DÉGUSTATION

Belle robe jaune avec des reflets verts.

Au nez, des notes minérales et d'agrumes avec des arômes floraux. En bouche, fraîcheur, notes florales et une finale subtile sur les fruits à chair blanche.

LES ACCORDS METS ET VINS

S'accorde parfaitement en apéritifs avec des terrines ou de la chèvre.

A servir entre 10 et 12°.

LA GARDE

Entre 3 et 5 ans.