



T ramontane

BLANC 2020 IGP MÉDITERRANÉE



Terroir	Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.
Assemblage	65% Roussanne, 35% Viognier 13.5% vol.
Vinification	Vendange au cours de la matinée, pour préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à un pressoir pneumatique à cage fermée, afin d'éviter toute oxydation des jus. Après débourage, une partie du Viognier et de la Roussanne (55% de l'assemblage final) est directement «entonnée» en barriques neuves et d'un vin, où ils resteront sur lies fines pendant 5 mois, le restant étant vieilli en cuve inox. Au moment de la mise en bouteille, les vins sont filtrés, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaites.
Robe	La robe est or clair.
Nez	Nez beurré, brioché, avec des notes de pêche jaune agrémentées de fines touches boisées.
Bouche	La bouche est charnue. Attaque vive et intense. On y retrouve les mêmes notes perçues au nez.
Accord mets-vin	Noix de Saint-Jacques, Brouillade de truffes, Poissons en sauce (sole meunière, truite au beurre et aux amandes).
T° de dégustation	8°C
Conservation	2 à 3 ans.
Données techniques	Palette Europe 480 bouteilles. L.PB202420 GTIN : 3 760 182 843952