



### Aire de production

Les raisins sont récoltés dans le sud de la France sur des sols argilo-calcaires sous influence du climat méditerranéen.

### Origine

Cette gamme rend hommage aux grands et nobles cépages français, mais surtout aux racines de la Maison Ropiteau Frères, avec une gamme de vins plaisirs.

### Cépage

100% Chardonnay

### Vinification et élevage

Eraflage, macération pelliculaire courte, pressurage, fermentation basse température sous bois de chêne. La fermentation malolactique a été en partie stoppée pour garder de la fraîcheur. L'assemblage de cuves vinifiées par des conduites différentes a permis d'obtenir une plus grande finesse et complexité aromatique. Un tiers de la cuvée bénéficie d'une macération avec des chauffes différentes de bois de chêne qui amène de la complexité aromatique et de la sucrosité en bouche.

### Notes de dégustation

**COULEUR** : Belle couleur or pale à reflets verts, brillante et limpide.

**NEZ** : Complexité d'arômes où les notes d'agrumes et fruits exotiques se mêlent aux fruits secs grillés.

**PALAIS** : Vin gras, frais avec de la sucrosité, fruité persistant. Grande finesse en bouche.

### Accords mets et vins

A savourer en apéritif, avec des salades composées ou avec un poisson.

### Service

12°C