



Aire de production

Les raisins ont été récoltés dans le sud de la France sur des sols argilo-calcaires pour la minéralité.

Origine

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

Cépage

70% Grenache Blanc.
30% Vermentino.

Vinification et élevage

Pressurage en douceur et progressif pour préserver le potentiel de la vendange. Vinification à basse température puis élevage de quelques mois.

Notes de dégustation

COULEUR : Robe limpide aux reflets jaune or.
NEZ : Notes de fruits à chair blanche ; belle intensité.
PALAIS : Fraîche et fruitée. Des arômes de pomme et d'ananas se mêlent à des notes florales (aubépine).

Accords mets et vins

Parfait en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer (moules marinières) et de poissons.

Service

8 à 10°C

Potentiel de garde

2 à 3 ans