



Un vin doux et concentré, magnifiquement équilibré par une fraîcheur intense et des notes de fruits juteux et acidulés.

## NOTES DE DEGUSTATION

D'une couleur jaune intense, il présente un nez floral expressif aux notes d'abricot et de noisette. La bouche est souple et ronde avec de généreux fruits à noyaux mûrs, des amandes grillées et des agrumes tropicaux, offrant un bel équilibre entre la douceur et la fraîcheur.

À déguster en apéritif, avec du roquefort, du foie gras...

<b>CEPAGES</b>	100% roussanne
<b>TERROIR</b>	Terroir Grès gris sur des pentes abruptes exposées au sud.
<b>ÂGE DES VIGNES</b>	10 ans
<b>RENDEMENT</b>	10hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Vinification Vendanges tardives. Fermentation et élevage en barriques de chêne. 80gr de sucre résiduel.
<b>POTENTIEL DE GARDE</b>	5 ans