



FICHE TECHNIQUE SERÀ 2012

- Couleur : Blanc.
- Cépage : 100% Roussanne.
- Terroir : Altitude 100m
Argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année.
- Culture : Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse .
Travail du sol intégral.
- Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 45 hl/ha.
- Vinification : Pressurage direct, départ de fermentation en cuve sans levurage puis mise en barrique de chêne français de 3 vins.
- Elevage : Un an en bois avec bâtonnage les trois premiers mois, puis en cuve.
- Mise en bouteille : sans collage ni filtration.
- Dégustation : Robe jaune paille , arômes acacia, abricots ananas .Bouche ample et structurée conservant une bonne acidité
Idéal sur des plats exotiques, viandes blanches en sauce, poissons bardés à la tapenade ainsi que sur les fromages à pâte dure type conté.