

FICHE TECHNIQUE



NOM DE LA CUVÉE : Lucette

CATEGORIE : vin de France

CEPAGES : Roussane, terret blanc, rolle et muscat

VINIFICATION : pressurage direct en grappes entières avec courte macération pelliculaire. Fermentation à température contrôlée pour garantir l'intensité et la richesse aromatique. La malo n'est pas encouragée pour conserver toute la fraîcheur du vin.

Elevage en cuve inox sur lies fines pendant six mois.

DESCRIPTION : Robe or pale cristalline. Nez riche et aromatique démontrant des notes de fleurs blanches, agrumes confits et délicate note muscatée. En bouche le vin est frais, le fruité délicat accompagnée d'une rondeur gourmande.

ACCORDS METS ET VIN : apéritif, asperges, poissons grillés et plancha, fromage à pâte fleurie et desserts à base de fruit.