



CLOS DES CENTENAIRES

AOP COSTIERES DE NIMES

Blanc 2017

Roussanne 100%

TERROIR

Galets roulés Villafranchiens, climat proche de Méditerranée

NOTES DE DEGUSTATION

Nez exotique mêlant kumquat, calisson, miel d'acacia et anis. En bouche, l'onctuosité de l'attaque se poursuit par une finale longue, fraîche et minérale. L'élevage discret vient souligner la belle texture.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification et élevage en petits foudres (10hL) et pièces bourguignonnes

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 12°

APOGEE : 2021

ACCORDS METS ET VINS

Salade de homard, loup grillé, côte de veau aux morilles

