

*Un vin qui danse entre la minéralité et la subtilité*

### CÉPAGE

Melon blanc 100%

### AGE DES VIGNES

14 à 62 ans

### SURFACE

10 ha

### CULTURE

100% biologique

### SOL ET SOUS-SOL

Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite

### VENDANGES

Vendanges à la main avec tri dans les vignes  
Rendement 31hl/ha millésime 2023  
Degré d'alcool: 13° by vol.

### VINIFICATION

Sélection de pressées, débouillage naturel;  
Fermentation en levures indigènes,  
Fermentation en cuves souterraines vitrifiées sur une durée de 3 à 6 semaines

### ÉLEVAGE

Élevage sur lie en cuves souterraines vitrifiées pendant 8 à 14 mois.  
Teneur en SO2 total < 5,0g/hl

### DESCRIPTION

Sa robe limpide s'habille élégamment d'une couleur jaune claire aux reflets jaune pâle. Le nez offre des arômes fins et subtils mêlant des notes de pierre à fusil et citron confit. En bouche, l'attaque est vive et riche avec une pointe légèrement perlante et une finale saline et iodée aux notes d'agrumes.

### ACCORDS MET / VIN

Plateau de fruits de mer, huîtres au four, palourdes marinières, papillote de poissons au citron.  
Pour le simple plaisir de partager un verre.

### DÉGUSTATION

Servir à 8° C pour une parfaite expression des agrumes et de la minéralité de ce vin.

