



Domaine de l'Arbousier *Gourmandise*

Cépage et terroir :

Marsanne, Roussane, Grenache blanc, Vermentino et le Viognier

Vinification et élevage :

Récolte mécanique de nuit.
Enzymage et macération pelliculaire à froid.
Pressurage pneumatique à faible pression : 0.2 bar.
Débourbage à basse température 8°C.
Fermentation sous contrôle des températures.
Mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur aromatique.

Commentaires de dégustation :

Robe brillante très pâle aux reflets verts.
Complexe, élégant avec des notes d'agrumes et de pêche blanche.
Toute en fraîcheur et en finesse avec de la douceur, finale longue : agrume et pêche blanche.

T° de service :

Servir à 10°C

Gastronomie :

En apéritif, sur les coquillages et sur les poissons.

Lieux :

