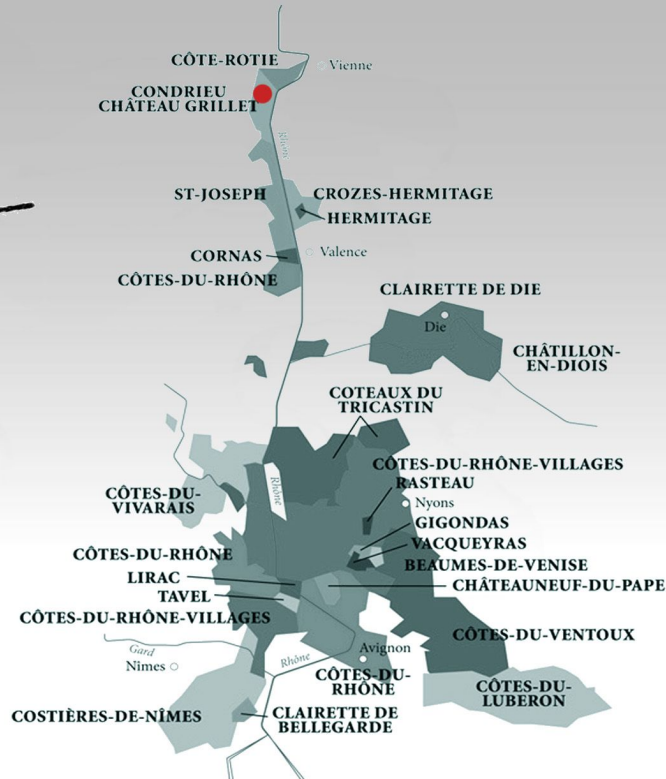




# BOUQUET DE BLANC



**CEPAGE**

33% Viognier, 33% Marsanne et 33% Roussanne

**SOL**

Granit

**VINIFICATION / ELEVAGE**

Pressurage – Utilisation de levures indigènes.  
En cuve Inox durant 4 mois

**DEGUSTATION**

- Œil : Couleur intense à la teinte dorée à reflet vert.
  - Nez : Marqué dans l'approche par une touche briochée; le nez s'ouvre sur un expression fleurie et fruité, avec des notes d'épices, de pâte d'amande, d'abricot sec et d'orange amère.
  - Bouche : La bouche chaleureuse et épanouie oscille entre vitalité et richesse avec une bonne longueur.
- Le Bouquet de blanc accompagnera à merveille des apéritifs gastro, ravioles, poissons saucés et tous vos desserts !

**GRAPE VARIETY**

33% Viognier, 33% Marsanne et 33% Roussanne

**SOIL**

Granite soil

**VINIFICATION / AGEING**

Pressing - Using of native yeasts.  
In inox tank during 4 months

**TASTING**

- Colour : Deep colour with gold and gren highlight.
  - Nose : Marked in the approach by a brioche-like touch; the nose opens on a flowery and fruity expression, with notes of spices, almond paste, dry apricot and bitter orange.
  - Mouth : The warm and spread mouth oscillates between vitality and wealth with a good length.
- The Bouquet de blanc will be perfect with apéritifs, ravioli, wiped fishes and all your desserts !