



SUR LA POINTE DES PIEDS 20



Cépages: 70% Macabeu, 30% Grenache.

Grape varieties: 70% Macabeu, 30% Grenache.

Vignoble: Amalgame de sol frais argilo-marneux et vignes d'altitude exposées Nord et Ouest sur sols argilo-gréseux.

Vineyard: Amalgam of cool clay and marl soils and high altitude vines facing North and West on clay and sandstone soils.

Vinification: Sélection des jus libres et premières presses, qui fermentera à 18°C et sera ensuite élevé sur lies fines 30 jours, remise en suspension ou non, suivant la dégustation quotidienne.

Vinification: Selection of free-run juices and first presses, which will be fermented at 18°C and then aged on fine lees for 30 days, resuspended or not, depending on daily tasting.

Dégustation:

Fraicheur, note d'ananas qui arrive à l'aération avec du fruit à chair blanche bien mûr. En bouche une belle vivacité côtoie rondeur et douceur, aboutissant à un équilibre fin alors que le fruit persiste.

Tasting:

Freshness, pineapple note that arrives with aeration with ripe white flesh fruit. On the palate, a beautiful vivacity rubs shoulders with roundness and softness, resulting in a fine balance while the fruit persists.

Accompagnements: Truite meunière ou volailles sauce au beurre, gambas flambées, asperges grillées au parmesan, chèvre demi sec, Comté 36 mois ou autre vache pâte dure.

To be served with: Trout or poultry in butter sauce, flambéed prawns, grilled asparagus with parmesan, semi-dry goat's cheese, Comté cheese 36 months or other hard cow's milk.

A apprécier autour de 11°C.

To be enjoyed at around 11°C.