

Tentation



AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

SITUATION ET TERROIR

Deux terroirs distincts : Galets roulés sur des argiles, et caractérisé par des éclats calcaires sur des limons sablo-argileux. Ces terroirs uniques sont méticuleusement assemblés pour créer des cuvées alliant complexité et régularité.

ENCÉPAGEMENT

85% viognier 10% roussanne 5% marsanne

VINIFICATION

Cette cuvée est le résultat d'un pressurage direct et d'une fermentation en cuves inox, avec un très léger battonage des lies permettant ainsi au vin d'exprimer toute sa rondeur avec un léger gras.

ÉLEVAGE

élevage sur barrique neuve (chauffe moyenne) à 1 an pendant 6 mois suivie de 6 mois en cuve béton.

DÉGUSTATION

Ce vin séduit par son nez beurré et minéral, relevé de notes florales délicates, tandis que sa bouche ample et vive mêle finesse florale et des accents de pierre à fusil apportant une touche minérale et racée, pour finir sur une touche gourmande et rafraîchissante.

METS

Il s'accorde parfaitement avec du foie gras, des Saint-Jacques poêlées ou une souris d'agneau confite.

GARDE

3 à 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10 °C