



AVENUE DE LA GARE



CEPAGE

100 % Marsanne

TERROIR

Les raisins proviennent des sols de granites altérés situés au nord de l'Ardèche.

VENDANGES

Les vendanges sont principalement manuelles et l'autre partie des raisins sont récoltés à la machine.

VINIFICATION

La vinification est réalisée en cuves inox thermorégulées permettant un contrôle très précis des températures.

L'ÉLEVAGE

Le raisin est élevé en cuve inox sur lies fines durant 6 à 7 mois. La fermentation malolactique est bloquée.

LA DEGUSTATION

Robe : robe or pâle avec des reflets vert anis.

Nez : nez fruité de fruits à chair blanche, teinté d'une pointe florale qui nous rappelle le lys.

Bouche : l'attaque est ample, belle fraîcheur et dynamique en bouche. Notes subtiles de fenouil.

Avec ce vin nous avons aimé :
Roulé de sole sauce beurre blanc et ses petits légumes rôtis.

Température de dégustation : 10-11°C

La garde : 2-3 ans.

GRAPE VARIETY

100 % Marsanne

TERROIR

The grapes come from the altered granite soils of the Northern Ardèche.

HARVEST

The harvest are principally doing by hand and the other part of grapes with machine.

VINIFICATION

The vinification is realised in stainless steel vat with temperature-controlled allowing a precise control of the temperatures.

MATURING

6-7 months' ageing on the lees in stainless steel vat. Prevention of the malolactic fermentation.

TASTING

Colour : pale gold with green anise tints.

Nose : citrus aromas and notes of grapefruits and ripe fruits.

Palate : broad on entry, fresh and dynamic on the palate. Notes of fennel.

Recommended food pairing :
Rolled sole with white butter sauce and roasted vegetables.

Serving temperature : 10-11°C.

Ageing potential : 2-3 years