



Indication Géographique Protégée Collines Rhodaniennes “Bituit et Maximus Marsanne”

Le cépage

100 % Marsanne.

Grape variety

100% Marsanne.

Le terroir

Sols de granites altérés
du nord de l'Ardèche.

Terroir

Altered granite soils
of the Northern Ardèche.

Les vendanges

Manuelles et mécaniques.

Harvest

By hand and machine.

La vinification

En cuves inox thermorégulées permettant
un contrôle très précis des températures.

Vinification

In temperature-controlled vats allowing
a precise control of the temperatures.

L'élevage

Élevage en cuve inox sur lies fines
durant 6 à 7 mois. Fermentation
malolactique bloquée.

Maturing

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

La dégustation

Robe : robe or pâle, reflets vert anis.

Nez : nez de fruits à chair blanche teinté
d'une pointe florale rappelant le lys.

Bouche : attaque ample, bouche fraîche
et dynamique. Notes de fenouil.

Avec ce vin nous avons aimé :
ceviche de saumon à l'avocat.

Température de dégustation : 10-11°C.

La garde : 2-3 ans.

Tasting

Colour: pale gold with green anise tints.

Nose: white-fleshed fruit with a floral
touch reminiscent of lilies.

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

Recommended food pairing:
salmon ceviche with avocado.

Serving temperature: 10-11°C.

Ageing potential: 2-3 years

