

## Cuvée : Freesia

*Du nom de la fleur  
IGP Cevennes blanc.*

**Terroir:** Argilo-calcaire  
**Vin d'assemblages:** Viognier 50%  
Sauvignon 50%



**Vinification:** *Egrappage, pressurage direct, vinifié en cuve sur lies avec batonnage.*

**Elevage:** *6 mois en cuve*

**Dégustation :** *teinte or clair, nez fin sur des notes d'acacia ou de verger en fleur. Minéral et fruité. Un viognier tout en finesse.*

**Accords gourmands :** *idéal a l'apéritif, sur un buffet printanier ou avec des poissons à la plancha*

**Commentaires :** *Un viognier particulier qui reflète la fraîcheur du terroir. En retrouvant dans nos vins l'arôme du freesia (fleur rouge, rose ou blanche) l'idée d'une nouvelle gamme de cuvée est née : Fruit, Fraîcheur, Finesse et Gourmandise sont réunis dans ces vins.*

