



Les Ménades

Vin de raisins surmûris

<i>Âge des vignes</i>	15 ans
<i>Cépages</i>	Roussanne (100%)
<i>Degrés</i>	15 °
<i>Millésime</i>	2008
<i>Rendement</i>	20hl/hect
<i>Vinification</i>	Vendanges manuelles en 3 tris successifs. Sélection des baies à la vigne puis tris sur table. Débourage à froid, vinification à température régulée.
<i>Élevage</i>	En barrique neuves par tiers, pendant 12 mois.

Commentaire de dégustation

Robe or pâle, reflets cristallins. Le nez s'ouvre délicieusement sur une douce sucrosité et des senteurs fraîches (pêche, poire du verger). La mise en bouche est suave, tonique, vive, subtilement boisée et citronnée. Ample et racée, cette cuvée se distingue par la finesse de ses arômes exotiques (mangue, ananas, goyave). Un équilibre rare et intense entre sucrosité et acidité font des ménades un vin d'exception.