



# *Vinicius*

## *Blanc*

**Millésime** : 2020

**Cépages** : 90 % Rolle, 10 % Clairette.

**Degré** : 13,5 %

La cuvée Vinicius 2020 est un vin à l'élevage travaillé en jarres de grès et en barrique de chêne français. Il est issu de nos sélections de meilleures grappes.

La couleur est légèrement dorée.

Le nez discret au premier abord, rappelle dans un premier temps des fruits secs, et révèle ensuite une étonnante complexité. Le bouquet aromatique mêlé à des notes de fleurs séchées, une touche de violette, et une pointe de bois exotique.

A l'agitation, des fruits blancs, gourmands, viennent compléter l'ensemble.

En bouche le volume est immédiatement ample, le développement est plein, la finale est prolongée par une amertume dosée et soutenue.

**Notre conseil** : A déguster en apéritif, sur des poissons, ainsi qu'avec des fromages.

Servir entre 10° et 12° C et laisser réchauffer légèrement dans le verre pour apprécier toute la complexité aromatique et la longueur en bouche...

