

INTEMPORAL

BLANC / WHITE

VIN DE FRANCE

Culture	Vinification	Dégustation - Tasting
SOL - SOIL Argilo-calcaire <i>Clay-limestone</i>	CONTENANT - TANK Cuve thermorégulée. <i>Thermoregulated concrete.</i>	COULEUR - COLOR Robe jaune pâle. <i>A pale yellow colour.</i>
DENSITÉ - DENSITY 4000 pieds/ha <i>4000 feet/ha</i>	VIEILLISSEMENT - AGEING Barriques. <i>Barrels.</i>	NEZ - NOSE Nez puissant, floral, dominé par la minéralité, les fruits à coques et les notes miellées. <i>The nose is very powerful on flowers, dominated by the minerality, nuts and honey hints.</i>
RENDEMENT - YIELD 28 hl/ha	VOLUME Aléatoire <i>Random</i>	BOUCHE - PALATE Bouche généreuse et puissante. Tout en rondeur et gourmandise, elle présente une incroyable longueur. <i>The mouth is generous and powerful with a great roundness and greediness who reveals an unbelievable long finish.</i>
AGRICULTURE Agriculture Biologique <i>Organic</i>	ALCOOL - ALCOHOL 13,5% vol	ACCORDS METS/VINS - PAIRING Poisson sauce homardine, fromages puissants (roquefort), filet mignon de porc à la moutarde, homard, langoustines aux agrumes. <i>Fish with lobster sauce, powerful cheeses (roquefort ...), pork filet mignon with mustard, lobsters with citrus fruits.</i>
CÉPAGES - VARIETIES 100% grenache gris	SUCRE RÉSIDUEL SULFITE SUGAR, SULPHITE <0,8 g 50 ml/litre : sulfite total 15ml/litre : sulfite libre	



DOURBIE.