



### VARIETALES:

60% Roussanne, 30% Rolle, 10% Viognier

D.O.: Languedoc

### CRianza:

Suelos basálticos y terrazas villafranquienses.

### VINIFICACION:

Las uvas se cosechan temprano en la mañana y se transportan rápidamente a la bodega para su prensado. Cada variedad de uva se vinifica por separado. Los mostos de yema (libres) y los de prensado se separan según su calidad y se mantienen a bajas temperaturas durante varios días para permitir su decantación.

### NOTAS DE CATA:

**Color:** Amarillo pálido

**Nariz:** Aromas intensos a cítricos, como mandarina y naranja dulce, complementados por notas florales blancas como el jazmín.

**Paladar:** El bouquet está ricamente envuelto por toques redondos y indulgentes de roble y vainilla.

### MARIDAJE:

Pescado a la parrilla, mariscos, tielles sétoises (empanadillas de Sète), bouillabaisse (sopa de pescado provenzal), pollo asado con salsa de estragón, queso de cabra de la garriga (matorral mediterráneo), tarta de albaricoque y romero.