

Fiche Technique

Appellation :	Vin de Pays d'Oc
Cuvée :	« Camille »
Cépages :	Vermentino 50%, Roussanne 30% Grenache blanc 20%.
Vinification :	En cuve inox avec maîtrise des températures, puis fin de fermentation alcoolique en barriques.
Elevage :	Cette cuvée est ensuite élevée durant 3 mois en barriques avec un batonnage sur lies fines.
Durée de garde :	6 à 9 ans.
Mariages :	Ce vin qui présente un bel équilibre entre acidité (fraicheur) et puissance peut accompagner à la fois des poissons (sushis), des plats à base d'huile d'olives (tapenades) ou bien certaines viandes blanches.
Température :	entre 11 et 13°.

