

# Réserve Saint Dominique



## IGP MEDITERRANEE BLANC Roussanne

### TERROIR

Vignoble en plaines. Sols d'argiles, localement graveleux.

### CEPAGES

100% Roussanne

### VINIFICATION

Pressurage direct, par pressoir pneumatique.

Débourbage et vinification en cuve, avec contrôle des températures (max. 17°C). Élevage de 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

### DEGUSTATION

Robe dorée cristalline.

Nez à la trame fruitée de pêche blanche, poire et fleurs blanches (iris, jasmin). Attaque ronde et charnue, presque juteuse, qui évolue rapidement vers la fraîcheur et une acidité désaltérante. Vin très agréable, avec élégance, équilibre et minéralité

### ACCORDS METS & VINS

Servir à entre 9°C et 10°C

Sole meunière

Poulet à la créole et bananes plantains

Poêlée d'artichauts au saumon fumé.