

Appellation :	Pays d'OC 2019.
Cépages :	Chardonnay (30 %), Muscat (30 %), Marsanne (40 %)
Alc. / Vol. :	13%
Sol :	Les vignes sont plantées dans un sol composé de galets roulés Villafranchiens, cela permet un meilleur emmagasinement de la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit. Ces cailloux permettent aussi aux eaux de pluie de s'infiltrer jusqu'aux nappes phréatiques qui alimenteront la vigne durant la saison sèche.
Vinification :	Vinification traditionnelle en cuve inox, extraction douce avec une fermentation à froid pour garder le fruit et la gourmandise.
Couleur :	Jaune pâle.
Nez :	Nez intense et gourmand. Eclatant par son côté très floral avec une finalité de pêche blanche.
Dégustation :	Attaque amble avec une belle fraîcheur et finale très aromatique.
Conservation :	Jusqu'à 5 ans.
Mets et vins :	Il se relève accompagnant fidèle de vos apéritifs mais il accompagne également vos salades, crustacés, poissons ou des plats plus élaborés réalisés par le Chef Michel Sarran.



Les Vins du Chef Michel Sarran – 2 étoiles Guide Michelin – Cuvée Gourmet

La bonhomie légendaire, son sourire plein de bonté et son parcours étoilé ont fait du Chef Michel Sarran un personnage incontournable de la gastronomie française. Bien connu du grand public grâce à son rôle de jury dans Top Chef, ce Chef artiste est un représentant emblématique de la région de l'Occitanie. Comme pour ses plats, le chef a sélectionné des vignes d'exception. Les cuvées « Gourmet » sont en effet issues de raisins scrupuleusement choisis et élus par le Chef. Son savoir-faire révèle en soi toute l'élégance, la puissance et la subtilité des vins du Sud de la France.