

# Domaine de Bancel

## SUR LE FIL

Gard - Indication Géographique Protégée  
2023

---

**Assemblage :** 100% Rolle

**Densités de plantation :** 5555 pieds/Ha

**Age des vignes :** 15 ans

**Terroir :** Gravette mélangé à des argiles rouges. Au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

**Vinification :** Gravette mélangé à des argiles rouges. Au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

**Dégustation :** Arômes floraux tels que le tilleul et le jasmin, également des notes de citron et de très subtiles notes toastées. Un vin avec beaucoup de tension, du gras et une belle longueur en bouche.

**Accords :** L'accord idéal avec une volaille de Bresse, sauce à la crème et aux morilles.

**Garde :** 5 - 7 ans

**Température de service :** 12°C

