

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

**** Bettane + Desseauve 2025
91/100 Bettane + Desseauve 2025**

