Domaine
la Buissonnade

Cuvée « SECRET»

IGP MEDITERRANEE- BLANC

- **Appellation** : IGP Méditerranée
- **Sols** : Sablonneux en bordure du massif d'Uchaux.
- **Viticulture** : Certifiée **Agriculture Biologique**, respect des sols et de la biodiversité

- **Assemblage** : Majorité de Rolle (Vermentino)
- **Vinification** : Vendanges après contrôle de maturité, vendanges égrappées en totalité, fermentation avec maîtrise des températures, vinification d'un tiers en fût et l'autre partie en cuve. Elevage sur lies fines, puis assemblage et élevage en cuve pendant 4 mois

---

Dégustation

- **Robe** : Jaune Pâle avec reflets or. Bouche : Vin fruité alliant fraîcheur et finesse, souple, notes de poire et d'agrume
- **Nez** : Fruits blanc et notes florales
- **Bouche** : Vin fruité alliant fraîcheur et finesse, souple, notes de poire et de fleurs blanches.

Accords Mets & Vins

- Poulet à la crème - Omelette de Truffes - Tarte amande poire

---

Service & Garde

- **Température** : 10–11°C
- **Garde** : 3 à 5 ans