

# Lat. N 43° 48' 7", 2013

*Vin de France*

**Cépages :** 1/3 Marsanne, 1/3 Roussanne, 1/3 Viognier

**Vinification :** Récolté de nuit, chacun des cépages est vinifié séparément.



La cuvée Lat. N 43° 48' 7", 2013 révèle un caractère unique. La récolte nocturne préserve la fraîcheur des arômes, et la vinification séparée de chaque cépage enrichit sa complexité.

Ce blanc à la robe dorée et aux reflets éclatants surprend par son nez riche et expressif, mêlant arômes de fruits à coque, miel et épices. En bouche, son attaque franche précède une structure onctueuse et généreuse, marquée par une puissance aromatique exceptionnelle. La finale est marquée par des épices, offrant une expérience puissante et élégante.

**Vieillessement :** A déguster dès maintenant.

**Accords mets et vins :** Une cuvée originale et séduisante, idéale pour accompagner des plats raffinés, comme des plats à la truffe, du poisson grillé en sauce ou une viande blanche.