



# TEMPUS

## Blanc



TEMPUS, pour le moment de l'INITIATION, au lieu et à ses vins.

Cet instant où tout s'arrête, face à un tableau bucolique, celui de Figuières, abrupt et sensuel, au cœur de la garrigue.

Vous contemplez dans le silence, au pied d'un des figuiers, cette nature préservée et isolée des grands axes bruyants.

Nous vous ouvrons les portes de Figuières en posant les bases, intenses, des sensations à partager entre esthètes. Tempus apporte avec lui les effluves ballottées par le vent, omniprésent.



*Robe jaune or avec un très bel éclat.*



*Nez fin, élégamment dessiné. Des arômes de pêche au sirop, tilleul et garrigue s'expriment de manière harmonieuse. Une pointe saline suggère le terroir de La Clape, sans encore en dévoiler tous les mystères. Un nez qui incite à boire le vin.*



*Bouche ronde, suave et onctueuse. Trame aromatique cohérente avec le nez. On retrouve la douceur de la pêche et la finesse des notes d'infusions. Avec un peu d'aération, les arômes en bouche libèrent leur plein potentiel. Des notes d'abricot sec avec une pointe d'écorce d'orange se révèlent, le tout soutenu par une fraîcheur plaisante. Les spécificités gustatives des cépages s'expriment avec équilibre et harmonie. Ce qui en fait un vin d'équilibre et de plaisir. Une très bonne longueur en bouche laisse un agréable souvenir de ce vin et appelle un autre verre.*

*Dorade au citron, Tajine de Poulet,  
Terrine de saumon*



Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : 60% Roussanne, 40% Viognier

Vinification : Soigneuse

Elevage : Doux

Degré : 14%

*Servir entre 10° & 12°*

