FESTIN DE REINE
QUEEN'S FEAST

PAYS D'OC
MARSANNE ROUSSANNE
2016

Nelly FRANCE, La fille qui n'aimait pas le rose. The girl who didn't like pink.
Non, elle n'aime pas le rose... par contre elle aime bien manger. Une dorade en croûte de sel, des coquillages aux herbes, un poulpe grillé ail persil...
En voilà un Festin de Reine!

No, she doesn't like pink, but she does like to eat. A sea bass in a salt crust, shellfish with herbs, some octopus with garlic and parsley...
That's what she calls a Queen's Feast!

CEPAGE: Marsanne 85% Roussanne 15%

COULEUR: Jaune pâle, reflets légèrement verts.

FERMENTATION et ELEVAGE: Cuve inox.

NEZ: Cette Marsanne Roussanne montre de jolis arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes.

BOUCHE: La bouche est à la fois ronde et fraîche, et développe ces arômes floraux et d'amande douce. La fin de bouche laisse place à la salinité si typique de ces cépages.

ACCORDS METS & VINS: Pour un vrai Festin de Reine, faites revenir un filet de bar sur la peau avec fleur de sel et thym frais ou optez pour des spaghetti fines (cappellini) aux coques avec une sauce légèrement crémée et safrannée. Dans les deux cas, ajoutez un trait de citron.

GARDE: 2-3 ans, un vin blanc de plaisir à boire sur la fraîcheur. A servir à 12°C.

VARIETY: Marsanne 85% Roussanne 15%

COLOUR: Pale yellow with light green glints.

FERMENTATION and AGEING: Stainless steel.

NOSE: This Marsanne Roussanne shows lovely white flowers aromas and yellow fruits.

MOUTH: The mouth is both round and fresh, and develops these floral aromas and fresh almond. The end of mouth leaves a great saltiness so typical for these varieties.

FOOD PAIRING: For a true Queen's Feast, pan sear a sea bass on the skin with 'fleur de sel' and fresh thyme or go for thin spaghetti (cappellini) with clams and a lightly creamed sauce with saffron. In both case, add a dash of lemon.

AGEING POTENTIAL: 2-3 years, a pleasure white wine to drink on the freshness. Serve at 12°C.

Nelly FRANCE

LA FILLE QUI N'AIMAIT PAS LE ROSE. THE GIRL WHO DIDN'T LIKE PINK.