- Appellation : Rosette
- Région : Périgord
- Encépagement : Sauvignon blanc et gris, Sémillon, Muscadelle
- Rendement : 50hl/ha
- Vinifications : Passerillage. Vendange machine personnelle ; Vinification par parcelle ; Macération préfermentaire pelliculaire en cuve.
- Élevage : 5 mois en cuve ; Collage et légère filtration avant mise en bouteille.
- Dégustation : Ce vin moelleux de couleur jaune pâle aux arômes floraux et de pêche blanche vous surprendra par sa bouche subtile et fraiche. Idéal sur un foie gras, en apéritif ou encore sur des desserts acidulés, peu sucrés ou à base de chocolat amer.
- Temps de garde : A consommer dans les 2 ans.

Servir bien frais