

B CREATION BLANC

Côtes de Provence

INFORMATION

Appellation : Côtes de Provence AOP

Cépage : Rolle

Alcool : 12.5 % vol.

Certification : Vin biologique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage. Sélection des jus et débouillage à froid pendant 48h.

Fermentation alcoolique sous température contrôlée (17°C) sans fermentation malo-lactique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6 pour les 75 cl et cartons de 3 pour les 1.5L

TERROIR

Région Viticole : Provence

Surface :

Type de sol : argilo calcaire avec cailloutis

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe : Brillante, jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Nez : Arômes frais de fleurs blanches et d'agrumes.

Bouche : Bouche : Attaque en bouche franche, agréable et ronde, tempérée par une belle vivacité qui renforce une finale sur des notes anisées et citronnées

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°C

Accords mets et vins : Croquant et gouleyant, à boire dès à présent, un vin plaisant de tous les instants, idéal à l'apéritif, il accompagnera également vos entrées, de la charcuterie ou un beau plateau de fruits de mer.

Garde : A déguster dans l'année

