

L' INATTENDU

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 de presses et débourbage à froid pendant 48h. Vinification séparée par cépage avec la maîtrise d'une vinification de précision. Elevage sur lie fine, puis assemblage.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Provence

Surface :

Type de sol : Argilo calcaire avec cailloutis

Climat : Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe : cristalline aux reflets verts.

Nez : Nez : bouquet puissant dans lequel les arômes de fruits à fleurs blanches se mêlent élégamment aux notes d'agrumes.

Bouche : Bouche : ample et riche, tout en restant fraîche grâce à une agréable vivacité en fin de bouche. Minéralité caractéristique du terroir Sainte Victoire.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12-14 °C

Accords mets et vins :

Fruité avec une belle finesse aromatique, l'harmonie de ce blanc galant convient à tous les moments de partage : apéritif, assortiment de tapas, cuisine méditerranéenne.

Garde : 18 mois