

Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence (Provence), Blanc 2016



LE VIN

Robe jaune pâle aux reflets verts et soyeux.

La structure et la finesse du Rolle s'allient à merveille au gras et aux arômes de fruits du Sémillon.

Poire, banane compotée, agrumes (pamplemousse) se fondent pour donner une belle harmonie. Belle persistance.

LE MILLÉSIME

2016

TERROIR

Sol argilo-calcaire et graveleux

VINIFICATION

Les soins apportés à sa vinification, macération pelliculaire, débourageage, fermentation à basse température, permettent d'élaborer un vin sec et aromatique.

CÉPAGES

Rolle : 50%, Sémillon : 50%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13% vol.

Age moyen des vignes: Vignes de 15 ans en Rolle et de 10 ans en Sémillon. ans

Rendement: 35 hl/ha hL/ha

DÉGUSTATION

Température de dégustation : 8 à 10°

ACCORDS METS-VINS

Ce vin, à consommer jeune, sera un complément flatteur pour coquillages et poissons. Il est surprenant avec des fromages de chèvre chauds.

