

## Esprit de Blancs

AOC Coteaux varois en Provence (Provence), Blanc 2016



### PRÉSENTATION

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, débourage, 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.

Rendement: 35 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.

