



Charme des Demoiselles Blanc - AOP Côtes de Provence

AOP Côtes de Provence (Provence), Blanc 2017

La robe est claire, limpide et brillante. Le Rolle exprime toute sa palette d'arômes. Le nez intense mêle harmonieusement agrumes, abricot et fruits blancs.

LE VIN

Produit de France

A LA VIGNE

Le vignoble est partagé entre plaines et coteaux. Soucieux de préserver l'environnement, l'accent est donc mis sur des pratiques culturelles telles que le labour des sols et le maintien de surfaces enherbées jouxtant les rangs de vignes. Ces pratiques visent à maintenir la faune et la flore, et garantissent donc la bonne santé du terroir.

RÉCOLTE

Les cépages sont récoltés de fin Août à fin Septembre, de nuit, afin d'éviter toute oxydation et prise de couleur.

VINIFICATION

La récolte est conduite par un tapis, évitant ainsi l'altération des baies, puis soigneusement triée et égrappée. Le chargement des pressoirs pneumatiques se fait alors par gravité et à l'abri de l'oxygène préservant ainsi tout le potentiel de la vendange. Les mouts effectuent une stabulation à froid pendant 8 à 10 jours, puis sont débourbés, permettant d'obtenir des jus clairs. Les températures sont maintenues entre 14 et 17°C tout au long de la fermentation alcoolique qui s'étend sur une dizaine de jours. Une fois celle-ci achevée les vins sont réfrigérés afin de bloquer la fermentation malo-lactique, puis élevés sur lies avec bâtonnage.

CÉPAGES

Rolle : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13,3 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est claire, limpide et brillante. Le Rolle exprime toute sa palette d'arômes. Le nez intense mêle harmonieusement agrumes, abricot et fruits blancs. Vif en attaque, le palais dévoile ensuite un vin rond et équilibré, avec une finale acidulée. Accompagnement : Apéritif, terrine de chèvre frais, cabillaud rôti...

SERVICE

A déguster entre 10 et 12° C. Garde 3 à 5 ans.

