



MANON

CÔTES DE PROVENCE



Manon - AOC Côtes de Provence Blanc 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Née au cœur des Côtes de Provence, Manon est issue d'une sélection des meilleures parcelles de l'appellation. Son emblème, l'olivier, rappelle le terroir de prédilection de notre blanc entre mer et terre, au milieu des paysages méditerranéens.

PRÉSENTATION

L'assemblage et l'élevage de Manon sont réalisés par nos équipes avec le souci permanent d'illustrer la typicité et l'authenticité du terroir dont sont issus les raisins. Ce travail d'orfèvre est orchestré par notre œnologue Pierre Vieillescazes.

TERROIR

argilo-calcaire.

VINIFICATION

Vendangés de nuit pour protéger de l'oxydation, les raisins sont pressés directement à l'entrée dans le chai. Les jus de Rolle effectuent ensuite une stabulation à froid sur bourbes pendant 10 jours afin d'optimiser la diffusion des précurseurs aromatiques.

ÉLEVAGE

S'en suit une fermentation à basse température puis un élevage en cuve inox après soutirage des lies grossières.

CÉPAGES

Rolle 90%, Ugni blanc 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 8°C à 10°C.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est expressif avec des notes fruitées (citron, pamplemousse), une belle fraîcheur en bouche où on retrouve des notes citronnées.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, poissons, moules à la provençale, fromages

