



MANON

CÔTES DE PROVENCE



Manon - DOP Côtes de Provence Blanco 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, Francia

Nacido en el corazón de las Côtes de Provence, el vino Manon procede de una selección de las mejores parcelas de la denominación. Su emblema, el olivo, nos recuerda el terruño de nuestro blanco, entre el mar y la tierra, en pleno paisaje mediterráneo.

PRESENTACIÓN

Con el fin de garantizar una calidad óptima, MANON Côtes de Provence blanco resulta de una selección de las mejores parcelas de la denominación. Bajo la batuta de nuestro enólogo Pierre Vieillescazes, nuestros equipos realizaron el ensamblado y la crianza de esta cosecha preocupándose constantemente por ilustrar lo mejor del nombre.

TERRUÑO

Tipo de suelo : diversidad de tierras entre macizo cristalino y relieves calizos.

ELABORACIÓN DEL VINO

Vendimiadas por la noche para protegerlas de la oxidación, las uvas se prensan directamente al entrar en la bodega. Seguidamente, los zumos de Rolle se conservan en frío sobre lías durante 10 días para optimizar la difusión de los precursores aromáticos.

CRIANZA

A continuación, fermenta a baja temperatura y madura en depósitos de acero inoxidable tras el trasiego de las lías gruesas.

UVAS

Rolle 90%, Ugni blanc 10%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 8°C - 10°C.

DEGUSTACIÓN

Color amarillo pálido con reflejos verdes. La nariz es expresiva con notas afrutadas (limón, pomelo), una agradable frescura en boca donde encontramos notas alimonadas.

