



COSTEVAL



Costeval - AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Blanc 2024

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, France

Les vignes des Coteaux d'Aix-en-Provence sont les plus à l'ouest des vins de Provence. Elles sont situées au cœur de différents chaînons - chaîne de la Nerthe, chaîne de la Fare, chaîne d'Eguilles et de la Trévarresse, chaînon des Costes prolongé par les Alpilles. Ce relief contrasté permet un remarquable ensoleillement, gorgeant les baies de raisins d'arômes d'agrumes et de fruits rouges

PRÉSENTATION

Outre une exposition idéale, le terroir de notre cuvée « Costeval » est régulièrement balayé par le Mistral, vent du Nord froid et sec. Ce dernier joue un rôle essentiel dans le vignoble en réduisant la pluviométrie ce qui permet d'une part de limiter le développement de maladies mais également de favoriser la concentration en sucre des raisins. Ainsi, notre vin blanc offre un caractère et une typicité uniques.

TERROIR

Types de sols : argilo-calcaire.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid pendant 18 heures. Écoulage, pressurage, débourbage et fermentation en cuves inox.

CÉPAGES

Grenache blanc 70%, Rolle 20%, Sauvignon 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 10°C à 12°C.

DÉGUSTATION

Couleur citronnée aux reflets dorées. Le nez présente des douces notes d'agrumes et de buis. En bouche, des arômes d'agrumes en attaque, puis vient les notes de buis. Des fines touches de fleurs blanches en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Fruits de mer, poissons blancs, fromages.

