

CLASSIQUE

blanc

Appellation :
AOC Coteaux Varois en Provence.

Cépages : rolle.

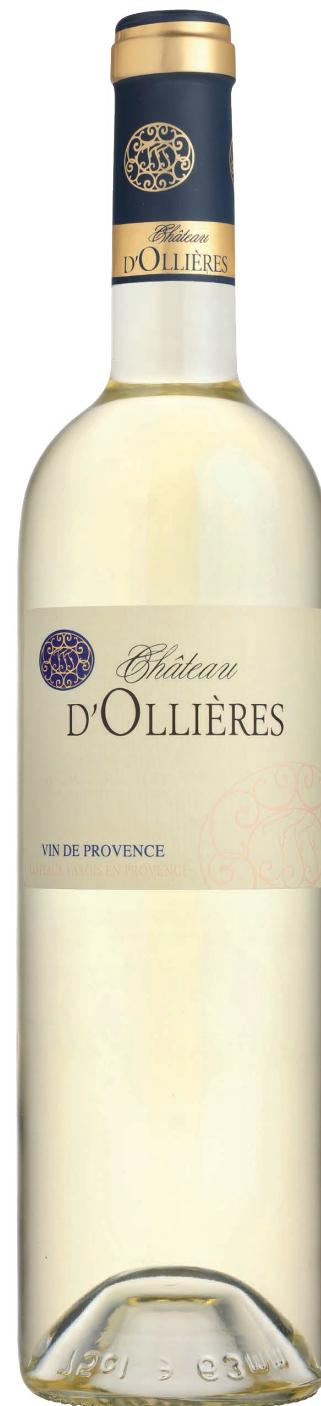
Nature des sols : argilo-calcaire.

Altitude des vignes : 350 m.

Température de service : 8-10°C.

Potentiel de garde : 12 à 18 mois.

Suggestions d'accompagnement : en apéritif,
volailles, poissons et crustacés.



Cette cuvée de blanc est élaborée avec un seul cépage. Elle est le fruit du cépage Rolle, vendangés de nuit pour un maximum de fraîcheur naturelle avant vinification. Beaucoup de personnalité pour cette cuvée Classique blanc !

Après une macération de quelques heures, les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique inerté afin d'obtenir une extraction très douce et exempte de toute oxydation.

Les fermentations se déroulent en cuve thermo-régulée, à basse température pendant une quinzaine de jours.

Un léger élevage sur lies est effectué afin d'apporter de la rondeur au vin.

Tous ces soins méticuleux portent leur fruit : la cuvée Classique est un vin gourmand et charmeur qui saura séduire de nombreux amateurs.