

# PRESTIGE

## *blanc*

**Appellation :**  
AOC Coteaux Varois en Provence.

**Cépages :** rolle.

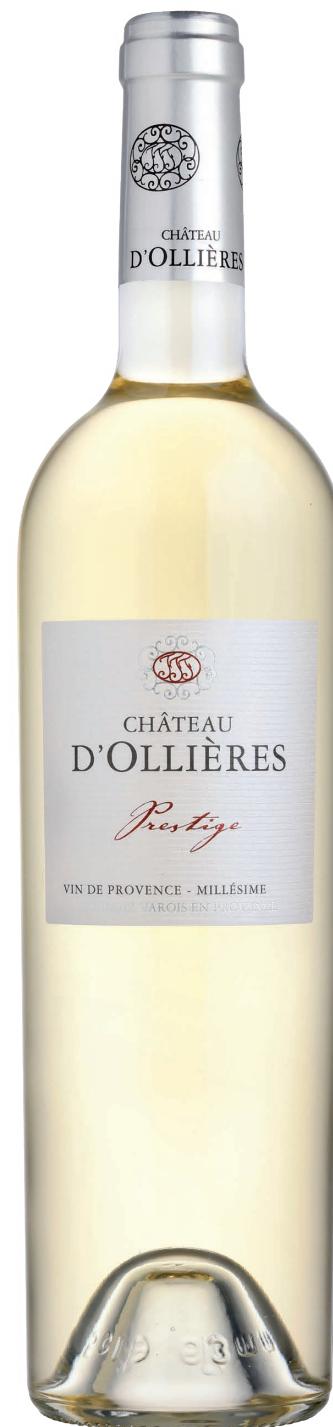
**Nature des sols :** argilo-calcaire.

**Altitude des vignes :** 330 m.

**Température de service :** 8-10°C.

**Potentiel de garde :** 4 ans.

**Suggestions d'accompagnement :** un ceviche de bar,  
des noix de Saint-Jacques juste snackées ou un chèvre  
frais accompagné d'un filet de miel et de thym



La Provence produit peu de vin blanc. Les propriétaires du Château d'Ollières sont pourtant persuadés que le potentiel de ce terroir est énorme. Pour preuve : cette cuvée Prestige. Elle est élaboré avec ce grand cépage provençal : le rolle.

Ce vin est le fruit de la connaissance et de l'expérience acquise sur les parcelles du domaine. Seules les mieux exposées, celles qui offrent les raisins les plus mûrs et les plus aromatiques, sont sélectionnées pour produire ce grand vin blanc.

Le rolle est ainsi issu d'une parcelle assez jeune qui donne un rendement raisonnable. Les baies n'en sont que plus concentrées et apportent ainsi beaucoup de fraîcheur et de fruit à ce vin de grand plaisir.

Les raisins macèrent dans le pressoir inerté afin de les protéger de l'oxydation. La macération est longue pour extraire tous les composés aromatiques présents dans la pellicule.

Après une fermentation thermo-régulée, ce vin est rapidement mis en bouteille dans le but de préserver toute sa fraîcheur et tous ses arômes.