



## MOMENT INATTENDU

AOP Côtes de Provence  
2021

**CEPAGE :** Vermentino (100%).

**TERROIR :**

Sols profonds formés de calcaire et de grès argileux, d'alluvions anciennes avec des cailloutis, propice à l'élaboration de grands vins. Vendanges de nuit pour préserver les arômes primaires du cépage.

**VINIFICATION :**

Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage.

Sélection des jus de presses et débourage à froid pendant 48h.

Vinification séparée par cépage avec la maîtrise d'une vinification de précision.

Elevage sur lie fine, puis assemblage.

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :**

**Robe :** cristalline aux reflets verts.

**Nez :** bouquet puissant dans lequel les arômes de fruits à fleurs blanches se mêlent élégamment aux notes d'agrumes.

**Bouche :** ample et riche, tout en restant fraîche grâce à une agréable vivacité en fin de bouche. Minéralité caractéristique du terroir Sainte Victoire.

**CONSEIL DE SERVICE :**

Fruité avec une belle finesse aromatique, l'harmonie de ce blanc galant convient à tous les moments de partage : apéritif, assortiment de tapas, cuisine méditerranéenne.

Température de service idéale : 12-14°C.

