



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 débouillage 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.

