



## MOMENT SINGULIER

AOP Côtes de Provence  
2022

**CEPAGES :**

Rolle (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 presse et débourage à froid pendant 48h.

Vinification 100% fut neuf et un vin.

Fermentation alcoolique sous température contrôlée (entre 17° et 19°C) sans fermentation malo-lactique.

**ÉLEVAGE :**

Sur lie fine durant 7 mois, puis assemblage.

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :**

**Œil :** Belle robe cristalline aux reflets verts.

**Nez :** L'aromatique est très ample et puissant. Des notes de poire, fruits à fleurs blanches, amplifient cette sensation de complexité.

**Bouche :** La complexité et la finesse sont les deux piliers de cette vinification particulière, la fraîcheur complète cet équilibre gustatif. Ce blanc se positionne sur une dominante gastronomique.

**CONSEIL DE SERVICE :**

La vinification confère à ce Côtes de Provence blanc les notes essentielles qui vont lui permettre de jouer dans la cour des rosés de gastronomie : puissance, complexité, longueur, un équilibre qui va promettre une meilleure association accord mets et vins, en particulier sur une cuisine méditerranéenne. Température de service idéale : 16°C.

