



MOMENT SUSPENDU

AOP Côtes de Provence

CEPAGES : 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 :

1- Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage.
2- Sélection des jus de presse et débouillage à froid pendant 48h.
3- Fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C) sans fermentation malo-lactique.

ELEVAGE :

Sur lie fine. 30% du mout de robe intégrant l'assemblage final est vinifié et élevé en demi-muid neuf.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Œil : Robe cristalline aux reflets verts.

Nez : Notes savoureuses, fraîches et expressives d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : Cuvée onctueuse, ample qui s'articule autour d'une fruité acidulé, agrumes, pamplemousse jaune, litchi, cédrat, pour évoluer sur des notes plus douces, beurrées, amandes, suggérant le boisé léger. Le fruité devient plus charnu sur une finale parfaitement tendue, ciselée et harmonieuse.

CONSEIL DE SERVICE :

Ce vin généreux, d'une grande finesse aromatique, fera merveille pour accompagner un homard, une langouste ou un poisson blanc délicieusement préparé. Un vin dédié à la gastronomie.

Température de service idéale : 14°C.

