



## B

### CREATION LA GRANDE BAUQUIERE

#### 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 :**

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

**ELEVAGE :**

En cuve sur lie fine durant quatre mois.

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :**

**Robe :** Brillante, jaune pâle aux reflets verts.

**Nez :** Arômes frais de fleurs blanches et d'agrumes.

**Bouche :** Attaque en bouche franche, agréable et ronde, tempérée par une belle vivacité qui renforce une finale sur des notes anisées et citronnées

**CONSEIL DE SERVICE :**

Croquant et gouleyant, à boire dès à présent, un vin plaisant de tous les instants, idéal à l'apéritif, il accompagnera également vos entrées, de la charcuterie ou un beau plateau de fruits de mer.

Température de service idéale : 12°C.