



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.