



Fiches techniques

AOC Côtes de Provence - Bio cuvées 2025

Le Blanc

Vinification

- Vendanges mécaniques réalisées aux heures fraîches pour préserver l'aromatique
- Pressurage direct à basse pression
- Débourage statique à froid (8-10°C)
- Fermentation en cuvés inox thermorégulés (16-18°C)
- Elevage sur lies fines pendant 2 mois pour apporter du gras et de la complexité
- Stabilisation tartrique et protéique

Cépage

- Rolle 100%
- 13% Vol
- Contient des sulfites
- Ne contient ni œuf, ni produits à base d'œuf, ni lait ni produit à base de lait

Potentiel de garde

- A boire dans l'année

Aspect visuel

- Jaune pâle brillant, reflets argentés, très belle limpidité

Au nez

- Fruits blancs (poire, pêche blanche) agrumes frais (citron pomelo) légère note de banane, pointe florale et délicate

En bouche

- Attaque vive et légère, texture fluide et moderne, aromatique nette, fruits blancs et agrumes. Finale saline et citronnée, très digeste

Accords gourmands

- Notre vin blanc s'accorde avec les poissons grillés, ceviches, tartares, sushi, salades méditerranéennes et fromage frais.

