



CHÂTEAU Blanc 2020

La quintessence de l'expression du Rolle sur le terroir londaï.

Récolte : Septembre 2020.
Alcool : 12,5%/Vol.
Appellation : Côtes de Provence (AOP).
Particularité : Cru Classé Côtes de Provence.
Certification : Vin biologique - FR BIO 01 Ecocert.
Enregistré à la Vegan Society.

TERROIR

Localisation : La Londe-les-Maures (83).
Sol : Argilo siliceux, structuré de galets et quartz éclatés.
Spécificité : Sol filtrant, bien orienté en coteaux.
Climat : Littoral Méditerranéen, chaud et sec.


VINIFICATION


Cépages : Rolle (Vermentino).
Méthode : Macération pelliculaire à froid avant pressurage.
Vinification thermorégulée. Élevage en cuves sur lies fines.
Collage et filtration avant mise en bouteille.





Volume : 40 000 cols équivalent 75cl.
Formats : C12 en 50cl, C6 en 75cl.

NOTES DE DÉGUSTATION

 **Oeil :** Une robe citron rayonnante, aux reflets vifs, et aux nuances argentées.

 **Nez :** Une intensité pure et rafraîchissante, guidée par la pêche blanche, et la gamme des agrumes tel le pamplemousse, sur un fond mi floral, mi végétal comme un bosquet en fleurs ponctué d'anis, d'acacia et de fenouil frais.

 **Bouche :** Le palais se livre ample, enrobé, souple et laisse s'exprimer le fruit, intense et expressif. Une vive fraîcheur citronnée, relayée par une touche saline apporte du nerf pour une finale plaisante, sur les zestes, l'anis et le poivre blanc.

 **Accords mets/vins :** Compagnon idéal de vos apéritifs et repas entre amis. La cuvée de référence sur la cuisine méditerranéenne, et les plats de la mer tel qu'un filet de loup et sa tombée de fenouil et grains d'anis, des plateaux de coquillages.

 **Service et conservation :** Température de service à 8°C. Un vin de plaisir à apprécier dès aujourd'hui, qui se conservera 3 ans.

