



FANTASTIQUE Blanc 2021 - Disponible en Juin

Harmonie, audace et justesse exprimées par des vigneronns au style intransigeant et unique.

Récolte : Septembre 2021

Alcool : 13%/vol

Appellation : Côtes de Provence La Londe (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 silicieux, structuré de galets et quartz éclatés

Spécificité : Sol filtrant, bien orienté en coteaux

VINIFICATION

Cépages : Rolle (Vermentino)

Méthode : Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification et élevage en barriques durant 8 à 10 mois (100% de fûts neufs). Collage et filtration avant mise bouteille.



Volume : 4 000 cols équivalent 75cl.

Formats : C6 en 75cl.



Le Château Sainte Marguerite révèle ici son trésor le plus précieux.

Au royaume incontesté du Rolle, l'énergie du terroir Londaïs fusionne avec la vision et l'exigence des vigneronns pour donner vie à un vin blanc grandiose.

Les vigneronns signent ici la cuvée la plus exclusive du Château, tirée à 4000 flacons. Un vin né du travail du raisin réalisé avec délicatesse, qui émeut dans son style infiniment précis, pur et unique. Né de l'envie de stimuler vos sens, d'offrir le plus noble des jus, pour une fabuleuse valse des saveurs en bouche.

Service et conservation ; Température de service idéale à 8°C. Un vin noble à apprécier dès aujourd'hui ou à conserver 3-4 ans.

Château Sainte Marguerite Cru Classé
381 Route de Valcros
83250 La Londe-Les-Maures

Tél : 04 94 00 44 44
Mail : contact@vinsfayard.com
www.chateausaintemarguerite.com

Suivez-nous

