



SYMPHONIE Blanc 2021 - Disponible en Mars

Larmes d'or pur aux fragrances enchantées. Un plaisir unique en Provence.



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 thermorégulée. Élevage en barriques durant 8 à 10 mois (50% de fûts neufs par millésime). Collage et filtration avant mise bouteille.



Volume : 77 000 cols équivalent 75cl.

Formats : C12 en 50cl, C6 en 75cl, C3 en 150cl.

NOTES DE DÉGUSTATION



Oeil : Une robe jaune citron élégante, aux éclats verts et or.



Nez : Une délicieuse intensité crémeuse, légèrement toastée, aux notes pralinées, d'abricot, d'agrumes confits et rafraîchie par des arômes de citron. Un impact olfactif riche, plaisant et précis.



Bouche : Exquise sensation tactile sur un tempo suave, au touché satiné, souple et net. Généreuses sensations d'épices orientales, d'abricot qui s'entrelacent avec les notes de toast, de pralin préservé par l'élevage en barriques. Le ressenti est frais et digeste, la finale est persistante.



Accords mets/vins : En toute complicité avec des mets tels qu'une caille rôtie aux pêches, abricots et légumes racines. Mais aussi accompagne parfaitement des crustacés, une lotte à l'américaine, ou un plateau de fromages secs.



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

