



Côtes de Provence Blanc 2018



Appellation :	AOP Côtes de Provence
Terroir :	Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres
Surface :	1,09 Hectares
Météorologie :	Printemps et été humide et doux
Vendanges :	Septembre 2018
Œnologue :	Grégory Guibergia / Richard Bertin
Degré :	13 %
Assemblage :	Rolle 100 %



Vinification

Macération pelliculaire à froid puis pressurage doux dans un pressoir pneumatique.
Jus débourbé au froid puis vinification à température contrôlée à 16°C.
Fermentation parcellaire. Elevage sur lies.



Pratiques culturelles

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins. Nous sommes certifiés **HVE** (*Haute Valeur Environnementale*) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.



Notes de dégustation

Le Rolle qui rentre à 100% dans ce vin lui confère une belle couleur aux reflets or et vert avec un nez expressif de poire et fleurs blanches. L'attaque fruitée avec une bouche complexe et équilibrée est suivie par une longue finale minérale.