



## Coteaux Varois en Provence Blanc 2020



- Appellation :** AOP Coteaux Varois en Provence
- Terroir :** Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres
- Surface :** 46 Ares
- Météorologie :** Printemps et été humide et doux
- Vendanges :** Septembre 2020
- Œnologues :** Grégory Guibergia / Claire Michel
- Degré :** 14 %
- Blend :** 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.



### Note de dégustation

La couleur jaune pâle avec de légers reflets verts et or provient du cépage Rolle, également connu sous le nom de Vermentino. Le nez est expressif et floral. La bouche est fraîche et équilibrée avec des arômes d'agrumes et une belle minéralité.