

DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

2022

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Rolle (Vermentino) qui rentre à 100% dans la composition de ce vin lui confère une belle couleur aux reflets vert et or avec un nez expressif et floral. La bouche fraîche et équilibrée est marquée par des notes délicates d'agrumes et de poires.

L'Oratoire Blanc se marie parfaitement avec un loup grillé au fenouil ou un tartare de poissons.

PRATIQUES CULTURALES

Engagés pour une viticulture respectueuse de l'environnement, nous préservons la biodiversité.

Nos pratiques agroécologiques durables, certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale), favorisent une expression optimale des raisins en respectant la vie du sol.

Certifiés BEE FRIENDLY, nos vins assurent une protection absolue des abeilles et des pollinisateurs. Nous agissons concrètement : enherbement des vignes, plantation de haies, promotion d'espèces mellifères.



100% Rolle



Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres



Hiver doux, été sec et chaud



Du 3 au 4 septembre 2022



13%

MÉTHODE DE VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid puis pressurage doux dans un pressoir pneumatique.

Jus débourbé au froid puis fermentation à température contrôlée, à 16°C.

Vinification parcellaire. Elevage sur lies en cuve.

