

DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 AOP CÔTES DE PROVENCE

2023

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce 100% Rolle révèle une robe aux reflets or et vert avec un nez expressif de genêt, de mangue et de bergamote. La bouche est à la fois ronde et ciselée, étirée par une surprenante finale saline qui porte loin tout un florilège de saveurs fruitées, pâtisseries (frangipane) et zestées.

Le *Domaine blanc* se marie parfaitement avec les salades provençales ou un Saint-Pierre au beurre et thym citronné.

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 2023



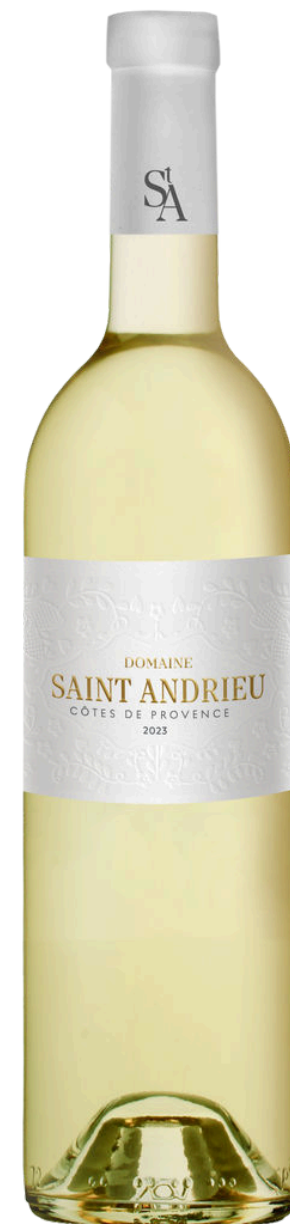
13%

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.



DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 AOP CÔTES DE PROVENCE

2023



100% Rolle



Clay-limestone slopes at high altitude



Mild winter, hot and dry summer



September 3-4, 2023



13%

VINIFICATION

Cold skin maceration followed by gentle pressing in a pneumatic press.

Cold must settling followed by temperature-controlled fermentation at 16°C.

Plot-based vinification. Aged on lees in vats.

TASTING NOTES

This 100% Rolle has a golden-green hue and an expressive nose of broom, mango and bergamot. The palate is both round and chiselled, stretched out by a surprisingly saline finish that carries away an anthology of fruity, pastry (frangipane) and zesty flavours.

Domaine Blanc goes perfectly with Provençal salads or Saint-Pierre with butter and lemon thyme.

AGRICULTURAL PRACTICES

With environmentally friendly viticulture, we are committed to preserve biodiversity.

Our sustainable agroecological practices, (certified HVE - High Environmental Value) promote optimal expression of the grapes while respecting the life of the soil.

Likewise with the BEE FRIENDLY certification, our farming practices ensure absolute protection of bees, pollinators and promote a regenerative and biodiverse ecosystem at Domaine Saint Andrieu.

