

DOMAINE  
**SAINT ANDRIEU**  
 CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

2023



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 presseur pneumatique.

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

Vinification parcelleaire. Elevage sur lies en cuve.

#### 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 bouquet enthousiasmant de fruits frais (nectarine, mangue, poire) allié à une touche de genêt. La bouche opulente et structurée est tendue par une finale tendue et une note de rhubarbe.

*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.

