

ÉCHAPPÉE BELLE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE



PROFIL DU VIN

Cette cuvée joyeuse et spontanée se découvre comme une échappée belle en Provence. Étant issu de notre terroir Côtes de Provence à dominante argileuse, elle offre intensité, expression, générosité, ampleur et équilibre. Ce vin aux fruits intenses est idéal pour les apéritifs entre amis ou s'associe volontiers à une cuisine colorée.

CEPAGES

75% Rolle - 25% Ugni-blanc

VINIFICATION

Ugni-Blanc récolté à pleine maturité.
Rolle à maturité montante.
Éraflage et foulage des baies avec macération à froid.
Fermentation alcoolique à basse température (18°C).

DEGUSTATION

Couleur brillante, les arômes de kiwi, agrumes, fleurs blanches sont harmonieux. L'attaque est rafraichissante et la longueur agréable. Servir à 10°C.

ACCORDS METS ET VINS

La première année, ce vin blanc peut-être apprécié en apéritif avec des fruits de mer.

La seconde année, le vin sera plus profond et se mariera parfaitement avec un poisson ou du fromage de chèvre.

FORMATS

Bordelaise : 75cl