



GRANDE GARDE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGE

Vieilles vignes, 100% Rolle

VINIFICATION

Éraflage et foulage des baies puis macération à froid.

Fermentation en fûts et demi-muids de chêne majoritairement âgés de 1 à 5 ans.

Elevage pendant 8 mois, batonnage des lies.

DEGUSTATION

Un nez cire d'abeille et floral. Bouche volumineuse aux arômes de citron, poire, cire d'abeille. Dense, complexe et très long en bouche. Déguster à 14°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand blanc se marie habituellement avec des poissons puissants ou en sauce ; des viandes blanches alliées à des épices fraîches peuvent aussi faire une belle alliance. Après quelques années de cave, une sélection des fromages affinés lui iront très bien ...

FORMATS

75cl / 150cl