

## 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

100% Rolle

### VINIFICATION

Rolle récolté 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