

MCCCXL

BLANC 2022

PUR, NOBLE ET RACÉ

Un nez d'une grande finesse, harmonieux sur fleur blanche, miel d'acacia et une finale légèrement vanillée. La bouche d'une grande amplitude sur fleur d'oranger, épicée avec une très belle finale sur des amères de kumquat.

A fragrance of great finesse, with a harmony of white flowers, acacia honey and a subtle vanilla flavour. The taste has a great amplitude of orange blossom, spicy with a bitter kumquat note.

Appellation	Côtes de Provence, AOP, AOC Appellation d'Origine Contrôlée (voir page 24)
Cépage	100 % Rolle
Élevage	Œuf de Beaune (voir page 22)
Bouchage	Bouchon à base de liège de Provence (Var), Biosourcé gamme Origine by Diam (voir page 18)
Vinification	Macération pelliculaire à froid (voir page 22)
Alcool	13 % vol
Terroir	Sols bruns de schiste et de grès, de colluvions et alluvions.
Superficie	6 ha
Rendement	40 hectolitres par hectare
Quantité	1 340 bouteilles numérotées
Disponibilité	75 cl



Scannez-moi
Fiche produit

Un vin blanc d'exception à déguster entre 8° et 10°C avec poissons et fruits de mer mais aussi avec des viandes blanches, comme une traditionnelle blanquette de veau...

An exceptional white wine to be enjoyed between 8° and 10°C with fish and seafood but also with white meats...