

Prestige

BLANC 2022



ÉLÉGANCE & DISTINCTION

La robe est d'un jaune aux reflets presque verts. Le nez se distingue par un fruité généreux, l'aération fait ressortir des notes de noisettes grillées. En bouche, l'attaque est franche, le côté toasté disparaît rapidement pour laisser place à la finesse.

The colour is yellow with almost green reflections. The fragrance is distinguished by a generous fruitiness, bringing out notes of grilled hazelnuts. On the palate, the toasted side quickly disappears and is replaced by finesse.

Appellation	Côtes de Provence, AOP AOC Appellation d'Origine Contrôlée (voir page 24)
Cépage	100 % Rolle
Élevage	4/5 mois en fûts de chêne (dont 30 % de neufs) (voir page 22)
Bouchage	Bouchon Diam à base de liège de Provence (Var) (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	7 500 bouteilles
Disponibilité	50 cl - 75 cl - 1,5 l



Scannez-moi
Fiche produit

Un vin blanc qui se déguste dès aujourd'hui et dans les trois prochaines années, à l'apéritif ou accompagné d'un risotto onctueux, d'une viande blanche en sauce ou d'un Brie de Meaux.

A white wine to be enjoyed within the next three years, as an aperitif or with a creamy risotto, white meat or Brie de Meaux.