

MCCCXL

BLANC

DEPUIS 1340

Un nez d'une grande finesse, harmonieux sur fleur blanche, miel d'acacia et une belle minéralité. La bouche est d'une grande amplitude offrant des saveurs de fleur d'oranger et d'agrumes avec une belle finale sur des notes exotiques.

Appellation	Côtes de Provence AOP
Cépage	100 % Rolle
Vinification	Macération pelliculaire à froid
Élevage	9 mois en oeuf de Beaune (béton)
Alcool	13% vol
Terroir	Argilo-sableux
Millésime	2023
Quantité	1 340 bouteilles numérotées
Disponibilité	75 cl



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.

