

Prestige

BLANC

DEPUIS 1340

La robe est jaune citron aux reflets dorés. Le nez se distingue par un fruité généreux accompagné de notes de noisettes grillées. En bouche, l'attaque est franche, le côté toasté disparaît pour laisser place à la finesse.

| | |
|---------------|--|
| Appellation | Côtes de Provence AOP |
| Cépage | 100 % Rolle |
| Vinification | Macération pelliculaire à froid |
| Élevage | 5 mois en fûts de chêne (dont 30 % de neufs) |
| Alcool | 13 % vol |
| Terroir | Argilo-sableux |
| Millésime | 2023 |
| Quantité | 7 000 bouteilles |
| Disponibilité | 75 cl - 1,5 l |



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.