



Divine Blanc 2015 - AOP Côtes de Provence



Le domaine est situé en plein cœur de la Provence, 40 km au Nord de St-Tropez; ou il profite d'un climat privilégié et d'une grande biodiversité.

Les vignes représentent 18 hectares du domaine au milieu des Pins et de la garrigue.

Cépages: Rolle (Vermentino)

Production: 800 bouteilles

Degré d'alcool: 13%

Vinification: Vendange égrappée, puis foulée. Refroidissement par échangeur tubulaire. Pressurage. Stabulation pré-fermentaire à basse température pour une extraction d'arômes pré-fermentaire et un apport de complexité. Fermentation en boute. Après fermentation alcoolique, élevage sur lies fines.

Notes de dégustation: Robe jaune prononcée aux reflets dorés. Nez très délicat de fleurs blanches (tilleul), légèrement citronné et torréfié.

Attaque très puissante en bouche, très aromatiques sur des notes de verveine et de camomille. Évolution en bouche avec beaucoup d'amplitudes. Finale très longue sur des notes de fleurs blanches et de torréfaction.

Accords mets & vins Un vrai vin de gastronomie à boire frais, entre 10°C et 12°C, accompagnant parfaitement des fromages affinés, la viande blanche, les moules ...