



Fleur de Rolle 2017 - 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: 100% Rolle (Vermentino)

Production: 5000 bouteilles.

Degré d'alcool: 13%

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

Notes de dégustation: Robe Jaune pâle, nez très aromatique, notes d'agrumes et de fleurs blanches (jasmin). Attaque franche, très aromatique sur des notes d'agrumes, évolution en bouche sur des notes plus florales, finale gourmande.

Accords mets & vins: A déguster entre 8°C and 10°C, en apéritif, avec des produits de la mer ou des fromages affinés.