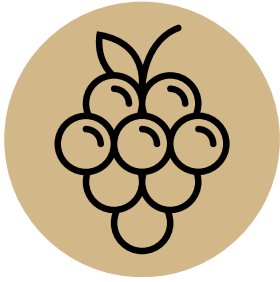


Claire Blanc

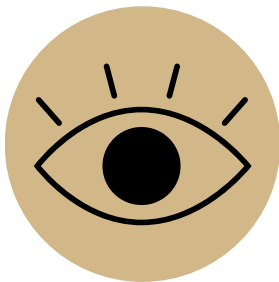
AOC CÔTES DE PROVENCE



99% Rolle,
1% Ugni Blanc.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

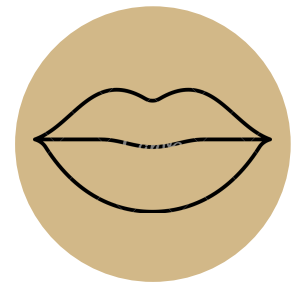
Les vendanges sont réalisées manuellement et refroidies avant un pressurage direct. La vinification se fait en cuve inox, avec entonnage partiel des blancs en fermentation. L'élevage sur lies fines dure 3 mois, avec bâtonnages 2 fois par semaine pour enrichir le vin.



La robe est jaune pastel aux reflets or.
Belle minéralité.

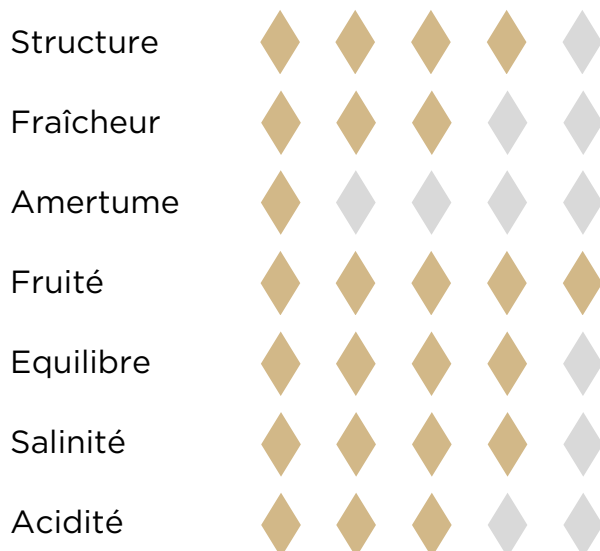


Un nez subtil, aux arômes de pêche, nectarine et fleurs blanches.



En bouche des saveurs explosives de fruits à chair blanche, agrumes, vanille et une note grillée.

DÉGUSTATION



POTENTIEL

Optimum de garde de 18 mois.

Servir à une température entre 12 et 14°C.

