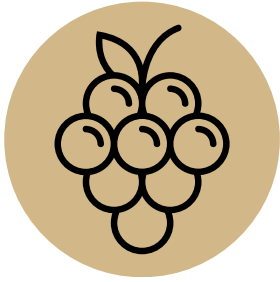


# Charles Blanc

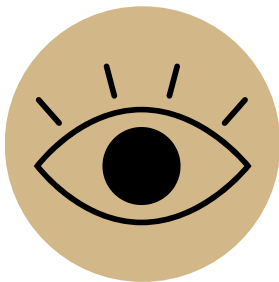
## AOC CÔTES DE PROVENCE



100% Rolle.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

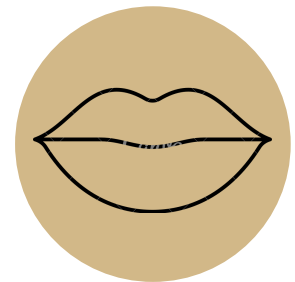
Vendange manuelle dans des cagettes de 25kg afin d'éviter la trituration. Refroidissement de la vendange. Pressurage direct avec sélection des premières fractions de jus. Elevage 3 mois sur lies fines avec bâtonnage 2 fois par semaine dans des œufs en grés et barriques.



La robe est or avec des reflets verts.

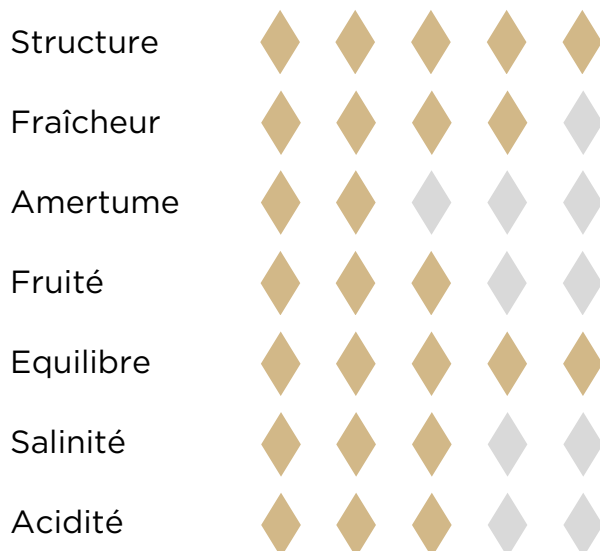


Au nez, les fruits blancs prédominent et des arômes de fruits à coque et a une note boisée.



La bouche surprend par sa minéralité. Le côté grillé se fond avec la vanille et les fleurs d'oranger.

### DÉGUSTATION



### POTENTIEL

Optimum de garde 3 ans.

Servir à une température entre 10 et 12°C.

