



BLANC

CÔTES DE PROVENCE



MILLÉSIME 2025

CÉPAGE Rolle

DEGRÉS 13%

TERROIR & VINIFICATION

Notre vignoble est situé sur une formation géologique commune, le grès permien datant du Primaire. On y retrouve deux principaux types de sols : les schistes et les sables.

DEGUSTATION

Vin lumineux, robe jaune paille aux reflets verts. Dominante de poire et notes épicées, notes d'immortelle. Bouche ample mais légère, belle profondeur. Vin charnu et rafraichissant.

ACCORDS METS - VIN

Idéal pour accompagner des plats exotiques, poissons et fromages de chèvre.

FAMILLE PLACE