

L'Origine Blanc 2016

AOP - Côtes de Provence



Vin plaisir

Cépages : 100% Rolle

Vinification :

Vendanges mécaniques de nuit. Refroidissement de la vendange à 15°. Suivent le pressurage et la sélection des jus, débourbage statique à 13°C et la fermentation en cuves à température contrôlée entre 15° et 17°C. Après soutirage, le vin est filtré, les assemblages sont réalisés en fin d'année, puis le vin est stabilisé, prêt à être embouteillé.

Dégustation :

ROBE: Robe pâle avec des reflets verts

NEZ: Le nez s'exprime par des arômes d'amande fraîche.

BOUCHE: En bouche, l'attaque est franche et vive, on retrouve les arômes d'amande fraîche qui prédominent. Très bon équilibre.

ACCORDS: Ce vin blanc sera apprécié sur des poissons, coquillages, ainsi que sur des fromages de chèvre frais.