

# Sully 2016

## Cru Classé - Côtes de Provence

---



### *Vin de gastronomie*

**Cépages :** 100% Rolle

#### **Vinification :**

Des parcelles sélectionnées. Vendanges mécaniques de nuit. Refroidissement de la vendange à 15°. Suivent le pressurage et la sélection des jus, débouillage statique à 13°C et la fermentation en cuves à température contrôlée entre 15° et 17°C. Après soutirage, le vin est filtré, et prêt à être embouteillé.

#### **Dégustation :**

**ROBE:** Élégante robe jaune pâle aux reflets argents.

**NEZ:** Un nez surprenant qui s'exprime sur des notes d'aubépine.

**BOUCHE:** Le vin possède un beau volume, une élégante sucrosité aux accents de pêche de vignes. La superbe fraîcheur en finale se veut longue et persistante.

**ACCORDS:** Un grand blanc idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement les poissons, les fruits de mer, le foie gras, les fromages de chèvre secs et les desserts à base de fruits.