

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.